

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGROECOSSISTEMAS

**A VITIVINICULTURA EM SÃO JOAQUIM - SC: UMA NOVA  
ATIVIDADE NO MUNICÍPIO.**

WILTON CARLOS CORDEIRO

Florianópolis, junho de 2006.

**WILTON CARLOS CORDEIRO**

**A VITIVINICULTURA EM SÃO JOAQUIM - SC: UMA NOVA  
ATIVIDADE NO MUNICÍPIO.**

Dissertação apresentada como requisito parcial à  
obtenção do título de Mestre em Agroecossistemas,  
Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas,  
Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal  
de Santa Catarina.

Orientador: Prof. Dr. Jucinei José Comin

Co-orientadora: Dra. Claire Cerdan

## ***TERMO DE APROVAÇÃO***

**WILTON CARLOS CORDEIRO**

A vitivinicultura em São Joaquim: uma nova atividade no município

Dissertação aprovada em 30 de junho de 2006, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas - PGA, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, pela seguinte banca examinadora.

**Prof. Dr. Jucinei José Comin**  
Orientador (UFSC-CCA)

**Prof<sup>a</sup>. Dra. Claire Cerdan**  
Co-orientadora (CIRAD-Fr)

**Prof. Dr. Luiz Carlos Pinheiro Machado Filho**  
Coordenador do PGA

### **BANCA EXAMINADORA:**

**Prof<sup>a</sup> Dra. Marília Terezinha Sangoi Padilha**  
Presidente (UFSC-CCA)

**Dr. Valério Alécio Turnês**  
Membro (PNUD-SC)

**Prof. Dr. Aparecido Lima da Silva**  
Membro (UFSC-CCA)

**Prof. Dr. Ademir Antônio Cazella**  
Membro (UFSC-CCA)

Florianópolis, 30 de Junho de 2006.

Cordeiro, Wilton Carlos

A vitivinicultura em São Joaquim - SC: uma nova atividade no município / Wilton Carlos Cordeiro – Florianópolis, 2006. 145 f., grafs.; tabs.

Orientador: Prof. Dr. Jucinei José Comin

Co-orientadora: Dra. Claire Cerdan

Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Centro de Ciências Agrárias,  
Universidade Federal de Santa Catarina.

Bibliografia: f.132-137

1. Desenvolvimento rural - 2. Vitivinicultura - 3. São Joaquim.

DEDICO

*Aos meus pais Wolney e Nélia, cinqüenta anos juntos.*

*À Tetê, minha companheira.*

*À Ana Teresa, Wicent e Alexandre, bons frutos.*

“Sem a curiosidade que me move,  
que me inquieta, que me insere na  
busca, não aprendo nem ensino”.  
(Paulo Freire)

## AGRADECIMENTOS

Ao professor Jucinei, por ter se disponibilizado a acolher um maior abandonado, mais que meu orientador, um novo amigo e confrade;

À Claire, muito obrigado por suas inestimáveis e sábias colaborações;

Ao professor Ademir Cazella, por ter me avisado que as inscrições para a seleção no Agroecossistemas estavam abertas; porém, mais do que qualquer coisa, por me fazer ver que existe uma agricultura que ninguém quer ver;

Aos professores do Agroecossistemas, pela oportunidade de compartilhar comigo seus saberes e por sua paciência diante de minha ignorância;

Aos meus companheiros de mestrado da turma de 2004, muito obrigado pelo prazer de conviver com vocês esses dois anos; vou ter saudades dos churrascos, do futebol, e dos bate-papos que ajudaram a aliviar a solidão de ser mestrando;

Aos meus confrades do vinho: do Campeche, do CCA, e da Lagoa, pelo estímulo constante e pelo vinho que nos une;

À Prefeitura Municipal de Florianópolis, pelo inestimável apoio ao possibilitar o meu afastamento para cursar o mestrado;

Ao curso de Gastronomia da UNIVALI, na figura do professor Rodolfo W. Krauser, assim como meus colegas professores, funcionários e estudantes, que me ajudam a construir um novo conhecimento a cada dia;

À Sabrina, ao Vilmar e ao Neif, pelas caronas para São Joaquim;

Ao Brito, pela oportunidade que me deu de conhecer alguns segredos de São Joaquim e da enologia, mas também por me trazer de volta à Florianópolis;

Às pessoas que gentilmente se dispuseram a participar da pesquisa: Antônio Nunes, Betu, Bonin, Canguçu, Ducroquet, Everson, Emílio, Gillis, João Costa, João Melo, Junica, Marcos, Nazário, Nazaro, Nerino, Telmo, senhor Humberto Brighenti Secretário Regional de São Joaquim e ao senhor Newton Stélio Fontanella, Prefeito Municipal de São Joaquim.

Às amigas Geralda e Susana por se disporem a revisar o meu trabalho.

A todos, que por falta de espaço ou memória, não mencionei, meu muito obrigado;

E ao Cinamomo, por me avisar que o tempo inexoravelmente passava.

# SUMÁRIO

SUMÁRIO.....	18
RESUMO .....	20
A VITIVINICULTURA EM SÃO JOAQUIM - SC: UMA NOVA ATIVIDADE NO MUNICÍPIO .....	20
ABSTRACT .....	21
VITIVINICULTURE IN SÃO JOAQUIM - SC: A NEW AGRICULTURAL ACTIVITY IN TOWN .....	21
LISTA DE TABELAS .....	22
LISTA DE FIGURAS .....	23
1. INTRODUÇÃO.....	13
1.1. OBJETIVOS.....	15
1.1.1. Objetivo geral .....	15
1.1.2. Objetivos específicos.....	15
1.2. PLANO DA OBRA .....	15
2. METODOLOGIA.....	18
2.1. ORIENTAÇÃO TEÓRICA DA PESQUISA QUALITATIVA.....	18
2.2. DIFERENTES ASPECTOS DA PESQUISA COM OS VITIVINICULTORES DE SÃO JOAQUIM.....	20
2.2.1. A Seleção dos Entrevistados .....	20
2.2.2. Ferramentas para a Coleta das Informações .....	22
2.2.2.1. Questionário .....	22
2.2.2.2. Entrevista .....	23
2.2.2.3. Diário de Campo.....	24
2.2.2.4. Imersão .....	24
2.2.3. Organização das Informações Obtidas na Atividade de Campo .....	25
2.2.4. Dificuldades Encontradas ao Longo do Trabalho de Campo .....	26
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA .....	27
3.1. VINHO .....	27
3.1.1. O Vinho no Brasil.....	30
3.1.2. Vitivinicultura em Santa Catarina .....	35
3.2. A CONSTRUÇÃO DA QUALIDADE.....	38
3.2.1. A Construção da Qualidade .....	39
3.2.2. Teoria das convenções.....	41
3.2.3. A Experiência da Indicação Geográfica do Vale dos Vinhedos.....	46
4. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDOS .....	48
4.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS .....	48
4.1.1. Localização .....	48
4.1.2. Demografia .....	49
4.1.3. Vegetação .....	51
4.1.4. Solo.....	51
4.1.5. Clima .....	52
4.2. A EVOLUÇÃO ECONÔMICA DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM.....	52
4.2.1. Pecuária Extensivista – A Formação do Município .....	53
4.2.2. Estrativismo Madeireiro – O Declínio das Reservas Florestais .....	55
4.2.3. Maçã – O Potencial do Território .....	56
4.2.4. Paisagem Rural e o Frio – O Potencial Turístico .....	64
5. RESULTADOS .....	68



5.1.	A TRAJETÓRIA DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM .....	68
5.1.1.	O período pré <i>Cabernet Sauvignon</i> .....	68
5.1.2.	O <i>terroir</i> joaquinese .....	70
5.1.3.	A pesquisa vitivinícola em São Joaquim.....	72
5.1.4.	Os principais viticultores de São Joaquim.....	75
5.1.5.	A criação da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (ACAVITIS).....	78
5.2.	PERFIL DOS VITICULTORES DE SÃO JOAQUIM.....	79
5.2.1.	Características Sociais dos Entrevistados.....	79
5.2.2.	Consumo de Vinhos pelos Entrevistados .....	81
5.3.	A CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES VITÍCOLAS DE SÃO JOAQUIM .....	85
5.4.	AS UVAS VINÍFERAS CULTIVADAS EM SÃO JOAQUIM.....	88
5.4.1.	Variedades Brancas .....	88
5.4.2.	Variedades Tintas .....	89
5.5.	CARACTERÍSTICAS DA VITICULTURA JOAQUINENSE.....	91
5.6.	ANÁLISE PROSPECTIVA DA VITIVINICULTURA SEGUNDO A OPINIÃO DOS ENTREVISTADOS .....	92
5.6.1.	As Razões da Escolha para Ingressar na Viticultura .....	93
5.6.2.	O Entendimento do Viticultor sobre o <i>Terroir</i> Joaquinese .....	94
5.6.3.	Políticas Públicas e a Vitivinicultura em São Joaquim .....	99
5.6.4.	A Visão dos Entrevistados Quanto a Expectativa do Município em Relação à Vitivinicultura.....	102
5.6.5.	As Dificuldades na Implantação da Vitivinicultura em São Joaquim..	105
5.6.6.	A Organização dos Vitivinicultores .....	111
5.6.7.	O conhecimento do Entrevistado sobre a Uva e o Vinho.....	115
6.	CONCLUSÕES .....	119
6.1.	CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	121
	REFERÊNCIAS .....	124
	APÊNDICE .....	131
	APÊNDICE A – Questionário.....	132
	APÊNDICE B – Cronograma de Desenvolvimento da pesquisa .....	137
	CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA .....	138

## RESUMO

### A VITIVINICULTURA EM SÃO JOAQUIM - SC: UMA NOVA ATIVIDADE NO MUNICÍPIO

A vitivinicultura é tradicionalmente praticada no Brasil em regiões de colonização italiana, e a Serra Gaúcha é o ícone da atividade no país. No caso de São Joaquim, o cultivo de uvas viníferas iniciou-se recentemente, e em uma região sem qualquer tradição. A atividade foi implantada a partir de experimentos conduzidos pela EPAGRI desde 1991, os quais demonstraram o seu potencial edafoclimático à elaboração de vinhos finos. Esse potencial resulta da combinação de noites frias, que possibilitam a plena maturação dos frutos e um período mais seco na época da colheita, proporcionando uvas capazes de gerar vinhos com uma qualidade diferenciada dos demais vinhos brasileiros. Atualmente, São Joaquim é o município com a maior área plantada com uvas viníferas em Santa Catarina, entrando definitivamente para o mapa vitivinícola brasileiro. Localizado no planalto sul catarinense, possui uma altitude média de mil e trezentos metros acima do nível do mar e tem sua economia alicerçada na fruticultura de clima temperado (é terceiro produtor brasileiro de maçã). Apesar desta marca, apresenta um dos Índices de Desenvolvimento Humano mais baixos do estado. Nesse contexto, a vitivinicultura é vista como uma atividade econômica promissora para o município. Assim, o presente trabalho teve por objetivo compreender a emergência e a trajetória da vitivinicultura no cenário rural de São Joaquim através da visão dos indivíduos que estão construindo essa nova região vitivinícola. Para tanto, lançou-se mão da pesquisa qualitativa através do estudo de caso, usando-se para a coleta de informações a entrevista semi-estruturada, composta de questionário (caracterização do produtor e da propriedade) e da entrevista propriamente dita. Foram entrevistados doze dos vinte e quatro vitivinicultores joaquinenses, somando noventa e oito hectares de vinhedos, ou seja, setenta por cento do total da área cultivada. O tamanho dos plantios variou entre um e vinte e quatro hectares, plantados basicamente com uvas tintas. O produtor de uvas joaquinense não tem experiência anterior no cultivo de uvas, o que é compensado buscando-se o conhecimento acumulado nas regiões mais tradicionais; é consciente que a qualidade de seu produto está ligada diretamente ao recurso específico de sua região e percebe a importância da existência de uma organização para garantir a preservação dessa qualidade e, conseqüentemente, a consolidação da atividade na região. Apesar do entusiasmo com a atividade, os entrevistados apontam diferentes entraves que dificultam a expansão da vitivinicultura, sendo os mais citados o custo de implantação do vinhedo, a falta de tradição da região na produção de uvas e vinhos e a escassa capacidade de associativismo da população local. Esses entraves são em parte compensados por um grande esforço de *marketing* para tornar o produto bem conhecido pelos consumidores. A trajetória da vitivinicultura em São Joaquim abre um leque de oportunidades para a sociedade local, com destaque ao desenvolvimento do Enoturismo na região e a formação de uma Indicação de Procedência para os vinhos produzidos na região, protegendo e valorizando o recurso natural específico desse local.

Palavra-chave: 1. Desenvolvimento rural 2. Vitivinicultura 3. São Joaquim.

## **ABSTRACT**

### **VITIVINICULTURE IN SÃO JOAQUIM - SC: A NEW AGRICULTURAL ACTIVITY IN TOWN**

In Brazil vitiviniculture is traditional in regions of Italian colonization, and the region of Serra Gaúcha is an icon in this activity. In the case of São Joaquim, a region without wine tradition, the cultivation of wine grapes started recently. The activity started from experiments conducted by EPAGRI since 1991, demonstrating the region's edafoclimatic potential to produce fine wines. Cold nights and a drought period, combined, give the conditions for complete maturation and the possibility of a differentiated wine, in comparison with other Brazilian wines. Actually, São Joaquim has the larger area of wine grapes in Santa Catarina state, becoming an important member in the Brazilian wine scenario. Located in the Santa Catarina's southern plateau, with an average altitude of one thousand and three hundred meters above the sea level, São Joaquim has its economy based on fruit production (third place in apples production). However, São Joaquim has one of the lowest Human Development Index in the state. In this context, vitiviniculture has been seen as very promising activity in economic terms. The aim of this thesis was to understand the rise and trajectory of vitiviniculture in the rural scenario of São Joaquim through the perception of those interested groups. The method of qualitative research was applied on studies of case, collecting informations with semi structured questionnaire and interviews. Twelve of twenty four growers were interviewed, totalizing ninety eight hectares of vineyards, 75% of the planted area of São Joaquim (planted areas varying between one to twenty four ha), and basically red wine grapes. The producers do not have previous experience growing grapes, and this fact has forced them to look for the traditional knowledge from other regions; they are also conscientious that final quality is directly linked to the specific resources of the region, and an organization is necessary to achieve and maintain this quality and to guarantee the activity in the region. Although the enthusiasm with the activity, the interviewed producers pointed constraints that reduce the potential growth of vitiviniculture, like the high cost of implementation, lack of tradition in vitiviniculture and the difficult in organize the local populations in associations. These obstacles are, in part, compensated with a great effort of marketing. The vitiviniculture in São Joaquim opens a wide range of opportunities for the local society, like the development of enotourism and the installation of an Indication of Origin for the locally produced wines, protecting and given more importance to local natural resources.

Keywords: 1. Rural development 2. Vitiviniculture 3. São Joaquim.

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Número de produtores, área cultivada e produção de maçãs por estados, do Brasil em 2003.	61
Tabela 2 – Número de produtores, área cultivada e produção de maçãs nos dez municípios com maior área plantada do estado de Santa Catarina em 2003.	62
Tabela 3 – Variedades de uvas brancas cultivadas comercialmente em São Joaquim nas propriedades dos entrevistados: número de plantas, tamanho da área cultivada e participação no total da área cultivada no município, no ciclo 2005/2006.	89
Tabela 4 – Variedades tintas cultivadas comercialmente em São Joaquim nas propriedades dos entrevistados: número de plantas, tamanho da área cultivada e participação no total da área cultivada no município, no ciclo 2005/2006.	90
Tabela – Custos de implantação de um hectare de videira para a produção de vinhos, de acordo com o método de condução, por ciclo da videira no Meio-Oeste catarinense, (preços de maio de 2004).	107

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localização do município de São Joaquim.	48
Figura 2 – Distribuição dos produtores de uvas viníferas de São Joaquim, segundo a faixa etária.	79
Figura 3 – Número de produtores de uvas de São Joaquim entrevistados, segundo a escolaridade.	80
Figura 4 – Relação entre a área cultivada com uvas viníferas e o tempo de residência do entrevistado na cidade de São Joaquim.	81
Figura 5 – Frequência dos vinhos consumidos pelos entrevistados, segundo classe, tipo, origem e preço.	84
Figura 6 - Distribuição das propriedades vitícolas dos entrevistados, segundo as atividades desenvolvidas.	86

## 1. INTRODUÇÃO

A indústria vinícola brasileira vem evoluindo junto ao mercado consumidor do país, modernizando-se e expandindo-se para atender um consumidor cada vez mais exigente e informado. A formação de um parque industrial de alta tecnologia, bem como a utilização de modernas técnicas de cultivo da videira, demonstram a busca constante pela qualidade que é travada pela cadeia produtiva da uva e do vinho no Brasil.

Se, por um lado, o consumo do vinho produzido no Brasil cresce em função do aumento da oferta e da qualidade do produto, por outro, há a pressão dos vinhos estrangeiros, principalmente de países da América do Sul, cujo custo-benefício torna-os mais atraentes para o consumidor, obrigando os vitivinicultores<sup>1</sup> brasileiros a encontrar novos caminhos para enfrentar essa ameaça e conquistar mercados diferenciados. Dentre outros, merece destaque a identificação de novas áreas para o cultivo de uvas para produção de vinhos finos, o que amplia as possibilidades de diversificação e aumento da qualidade dos vinhos disponíveis ao consumidor brasileiro.

A indústria vitivinícola brasileira tem sua origem no século XIX com a chegada dos imigrantes italianos, principalmente na Serra Gaúcha, e manteve para si sua tradição até o final dos anos de 1980, momento em que as empresas do ramo, e até mesmo aquelas que não participavam da cadeia produtiva do vinho, passaram a pesquisar novas regiões para o cultivo de uvas, principalmente as viníferas. Assim, novas regiões surgiram no Rio Grande do Sul, e até mesmo em regiões sem qualquer tradição anterior com o vinho, como é o caso do Médio Vale do São Francisco, na divisa dos estados da Bahia e Pernambuco.

Santa Catarina passou a fazer parte do contexto dessa busca por novas regiões produtoras quando em 1990, a Estação Experimental da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural do Estado-EPAGRI, sediada no município de Videira,<sup>2</sup> deu início a um projeto de pesquisa para identificar as áreas do estado com maior

---

<sup>1</sup> **Vitivinicultor:** pessoa que cultiva a videira, bem como a que elabora o vinho.

<sup>2</sup> A Estação Experimental da Epagri em Videira foi criada em 1936, para desenvolver pesquisas com diversas frutas de clima temperado, principalmente na área de vitivinicultura.

potencial para implantar o cultivo de uvas viníferas com a finalidade de elaboração de vinhos finos. Dessa forma, São Joaquim foi incluído no mapa vitivinícola brasileiro.

Os resultados obtidos com os primeiros vinhos elaborados no município demonstram o grande potencial da região para o cultivo de uvas viníferas.<sup>3</sup> As características climáticas específicas do município são apontadas como diferencial na qualidade dos vinhos joaquinenses, pois a altitude em que se encontra cria uma condição climática diferenciada que permite a plena maturação das uvas, originando frutos com excelente qualidade para obtenção de vinhos, fato que vem surpreendendo os críticos.

No entanto, muitos são os desafios a serem superados para que a vitivinicultura se consolide e prospere em São Joaquim, tais como a falta de tradição dos produtores do município na vitivinicultura, que diferentemente de regiões tradicionais como a do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul ou de Videira, não apresenta um referencial de qualidade do produto associado ao um saber-fazer local tradicional, possuindo esse município apenas o recurso específico do clima; o elevado custo de implantação dos vinhedos; e a carência de práticas associativistas da população local, fato que vem refletindo também na pomicultura da região.

Cabe ressaltar que o município de São Joaquim apresenta um dos mais baixos Índices de Desenvolvimento Humano do estado, de Santa Catarina, embora seja conhecido nacionalmente por dois títulos: a Capital Brasileira da Maçã – uma alusão direta às excelentes condições ecológicas para o cultivo dessa fruta, e o título de Cidade Mais Fria do Brasil – um atrativo irresistível para turistas de todas as partes do país. A vitivinicultura apresenta-se, assim, como mais uma alternativa econômica para o município.

Além da relevância do tema, o interesse em realizar esse estudo resultou do envolvimento do autor com a vitivinicultura através de sua prática docente na disciplina de Enologia, que ministra no curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí e das reflexões iniciadas em 2004 com o ingresso no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas da Universidade Federal de Santa Catarina.

---

<sup>3</sup> **Uvas viníferas ou européias** – frutas da *Vitis vinifera*, ex. *Cabernet Sauvignon*, *Chardonnay*, *Pinot Noir*.

## 1.1. OBJETIVOS

### 1.1.1. Objetivo geral

Compreender a trajetória de uma nova região vitivinícola em Santa Catarina, no caso, São Joaquim.

### 1.1.2. Objetivos específicos

- Distinguir o curso do desenvolvimento de São Joaquim a partir das principais atividades econômicas que se instalaram no município;
- Apresentar a trajetória da vitivinicultura em São Joaquim;
- Caracterizar a vitivinicultura no município de São Joaquim através do perfil dos produtores e das propriedades onde são cultivadas uvas viníferas destinadas à elaboração de vinhos finos;
- Identificar as principais variedades de uvas viníferas cultivadas no município;
- Captar a visão dos produtores de uvas viníferas em relação à atividade.

## 1.2. PLANO DA OBRA

O presente trabalho é formado pelos seguintes capítulos:

O primeiro capítulo refere-se aos mecanismos metodológicos utilizados para captar o entendimento dos produtores de uvas de São Joaquim em relação à nova atividade que desenvolvem. Isso foi possível utilizando as bases da pesquisa qualitativa, mediante o estudo de caso da trajetória da vitivinicultura no município. As ferramentas utilizadas na pesquisa foram o questionário, do qual se obteve a caracterização do produtor, bem como das propriedades onde são cultivadas as uvas viníferas; a entrevista semi-estruturada, a partir da qual foi possível recolher a opinião dos produtores sobre a relação entre a vitivinicultura e o contexto socioeconômico de São Joaquim; o diário de campo, um espaço onde o pesquisador anotou suas impressões durante a pesquisa de



campo, e que se mostrou uma ferramenta muito útil para a elaboração dos resultados da pesquisa. Outro instrumento utilizado para recolher informações na pesquisa de campo foi denominado “imersão”, situações em que o pesquisador participou de atividades rotineiras com alguns moradores do município.

O segundo capítulo, denominado “Vinho e Qualidade” apresenta o produto-vinho no contexto deste trabalho, demonstrando algumas das razões de sua importância para a economia, mas principalmente a carga simbólica contida no produto. Esses argumentos são analisados juntamente com um resumo da história do vinho no Brasil e em Santa Catarina, para orientar o entendimento da emergência da atividade em São Joaquim. O capítulo também procura construir um arcabouço teórico para alicerçar a compreensão das estratégias que os vitivinicultores de São Joaquim utilizam para definir a qualidade de seu produto. Neste sentido, recorreu-se ao núcleo central da “teoria das convenções” para justificar as falas desses atores. Trata-se de uma teoria econômica que procura explicar como são construídas as relações entre os diferentes sujeitos para lidar com as incertezas do meio no momento de definir a qualidade de um produto. O capítulo é encerrado com uma descrição da experiência da Indicação de Procedência do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul.

O capítulo intitulado “São Joaquim” está dividido em dois momentos distintos: descrição das características da região de estudo, abrangendo informações sobre os aspectos físicos do município, como localização, demografia, clima entre outros, e a descrição da trajetória de desenvolvimento do município, que se inicia com a ocupação da região através da implantação de fazendas de criação de gado, configurando-se a pecuária como a primeira atividade econômica da região. Em seguida, a exploração madeireira, o cultivo de maçãs e o turismo, são apresentados como as atividades econômicas que formam o atual quadro socioeconômico do município.

O quarto capítulo relata os resultados da pesquisa de campo e está dividido em três partes. A primeira parte expõe a contribuição do presente trabalho para a construção do caminho percorrido pela vitivinicultura em São Joaquim, desde os primeiros experimentos da EPAGRI, em 1990, até os dias atuais, com a formação da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (ACAVITIS) e a chegada ao mercado dos primeiros vinhos elaborados no município. No próximo segmento, são discutidos os resultados obtidos da análise dos dados colhidos durante a aplicação do

questionário e que se subdividem em fases distintas assim denominadas: a caracterização dos produtores de uvas viníferas em São Joaquim; a caracterização das propriedades onde estão sendo cultivadas as uvas; e um quadro das variedades de uvas viníferas que estão sendo plantadas no município. No terceiro momento desse capítulo, são analisadas as entrevistas concedidas pelos produtores de uvas, sendo subdividido segundo um grupo de temas que abrangem as treze perguntas que foram utilizadas para compor a entrevista.

No capítulo intitulado “Conclusões e Considerações Finais” procurou-se descrever as inferências do pesquisador com relação aos resultados obtidos do processo de pesquisa, encerra-se com um exercício de prospecção no sentido de compreender os caminhos possíveis para que a vitivinicultura se torne uma atividade consolidada em São Joaquim.

Por se tratar de um tema bastante novo, o trabalho abre oportunidade para futuras pesquisas no município.

## 2. METODOLOGIA

### 2.1. ORIENTAÇÃO TEÓRICA DA PESQUISA QUALITATIVA

Sem dúvida, o caminho mais acertado para se compreender a trajetória de implantação da vitivinicultura no município de São Joaquim é a pesquisa qualitativa.

Um dos principais pressupostos desse tipo de pesquisa é a possibilidade dada ao pesquisador de enxergar um determinado fenômeno<sup>4</sup> através do olhar dos atores envolvidos em sua pesquisa. O método de pesquisa qualitativa requer do pesquisador um envolvimento com as pessoas que fazem parte de sua investigação. Para tanto, faz-se necessário o desenvolvimento de laços de confiança entre o pesquisador e os atores envolvidos com seu objeto de pesquisa, sem a qual formam-se barreiras que podem tornar muito difícil o acesso do pesquisador às informações que lhe sejam vitais ao desenvolvimento de seu projeto de pesquisa (TRIVIÑOS, 1987).

Por outro lado, a proximidade entre o pesquisador e os atores envolvidos no fenômeno estudado pode desviar o foco da pesquisa. Imerso no contexto da pesquisa, o investigador pode acabar se tornando um membro do grupo, de tal forma que influencie a opinião do grupo com seu ponto de vista. O necessário distanciamento do pesquisador é importante para que seja preservada a fidelidade das informações fornecidas pelos sujeitos da pesquisa. (RICHARDSON, 1999).

Porém, diferentemente do método quantitativo, em que o resultado da pesquisa reflete uma proclamada imparcialidade dos dados, o método qualitativo de pesquisa resulta numa construção da realidade não apenas a partir das múltiplas visões dos entrevistados,<sup>5</sup> mas fortemente impregnada do ponto de vista do pesquisador. O

---

<sup>4</sup> O significado da palavra **fenômeno** vem da expressão grega *fainomenon* e deriva-se do verbo *fainestai* que quer dizer mostrar-se a si mesmo. Assim, *fainomenon* significa aquilo que se mostra, que se manifesta (MARTINS; BICUDO, 1989, p. 21 e 22).

<sup>5</sup> Nas palavras de Mella *La característica fundamental de la investigación cualitativa es su expreso planteamiento de ver los acontecimientos, acciones, normas, valores, etc., desde la perspectiva de la gente que está siendo estudiad* (MELLA, 1998, p. 8).

resultado final é a soma de dois momentos distintos: a perspectiva dos atores envolvidos no contexto social em pauta e o embasamento teórico desenvolvido pelo autor<sup>6</sup>.

A pesquisa qualitativa possui diferentes estratégias para sua aplicação, das quais o estudo de caso é uma delas. Segundo Trivínos, essa estratégia caracteriza-se “(...) por aprofundar a descrição de uma realidade” (TRIVINÓS, 1987, p. 110). O estudo de caso é utilizado, principalmente, nas ciências sociais quando o pesquisador quer estudar fenômenos sociais complexos e orienta seus estudos por perguntas do tipo “como?” e “por quê?” (YIN, 2005). Ainda segundo o mesmo autor, o estudo de caso é uma pesquisa empírica que investiga um fenômeno recente dentro de seu contexto da vida real. Assim, o estudo de caso acontece no ambiente natural onde se desenrola o fenômeno que está sendo pesquisado.

Entre as diferentes ferramentas utilizadas em um estudo de caso para a coleta de dados, a entrevista semi-estruturada é com frequência a mais utilizada, e também, a que mais interessa ao presente trabalho. Para definir esta modalidade de coleta de dados será usada a formulação de Kahn e Cannell, citada por Minayo:

Conversa a dois, feita por iniciativa do entrevistador, destinada a fornecer informações pertinentes para um objeto de pesquisa, e entrada (pelo entrevistador) em temas igualmente pertinentes com vistas a este objetivo (KAHN; CANNELL, 1962, *apud*, MINAYO, 1999, p. 108).

Desta forma, a entrevista forçosamente põe frente a frente pesquisador-entrevistador e entrevistado, criando condições de interação entre os dois personagens. Richardson define a entrevista como um tipo de comunicação que possui dois lados e enfatiza esta relação dissecando a palavra “entrevista”, que, segundo ele, é dividida em duas partes: “entre”, uma preposição de inclusão, seja espacial ou temporal; e “vista” que está relacionada ao sentido da visão. Assim, entrevista significa estar dentro da visão do outro ou ainda “Ato de perceber realizado entre duas pessoas” (RICHARDSON, 1999, p. 208). Esta situação de interação não é em nada inócua, pois cada um dos elementos que compõe o sistema de comunicação estará sujeito a sofrer influência do outro, de tal forma que as informações obtidas na entrevista dependerão das relações entre o entrevistado e o entrevistador (MINAYO, 1999).

---

<sup>6</sup> Schlindwein, citando o manifesto de Stanford, diz “(...) qualquer produção de conhecimento ocorre como uma co-emergência do fenômeno em questão e de seu observador” (SCHLINDWEIN, 2004, p. 6).

Amparada nas informações reunidas acima, a pesquisa de campo desenvolvida como parte desta dissertação foi aplicada no primeiro semestre do ano de 2005 no município de São Joaquim. A pesquisa foi centrada nos produtores de uvas que possuíam cultivos no município. Assim, foram realizadas seis visitas<sup>7</sup> ao município com o intuito de realizar as entrevistas com estes atores, bem como recolher informações necessárias à construção da dissertação.

## 2.2. DIFERENTES ASPECTOS DA PESQUISA COM OS VITIVINICULTORES DE SÃO JOAQUIM

### 2.2.1. A Seleção dos Entrevistados

A definição de uma amostragem rígida é um preceito que está fortemente ligado ao método quantitativo positivista de pesquisa e é facultada quando o método utilizado é qualitativo, pois o objetivo do pesquisador não é extrapolar seus achados para toda uma população, mas, ao contrário, ele busca compreender os fenômenos sociais a partir da visão de seus entrevistados. Assim, qualquer tentativa de generalização é limitada (RICHARDSON, 1999).

As pessoas que irão se tornar objeto de estudo em uma pesquisa qualitativa são selecionadas de forma a atender à uma diversidade de situações que são impostas pelas condições da pesquisa, tais como; atores indispensáveis à pesquisa, facilidade de acesso às pessoas, disponibilidade de tempo destas em conceder a entrevista, entre outras (Triviños, 1987).

A seleção dos futuros entrevistados foi realizada com o pressuposto de se buscar a diversidade de pontos de vista das pessoas envolvidas com a vitivinicultura em São Joaquim, com relação ao tema da pesquisa. O grupo de produtores contatados se mostrou heterogêneo, sendo composto por pequenos e grandes produtores; pessoas que estavam na atividade desde a sua implantação e aquelas que planejavam entrar na

---

<sup>7</sup> No ano de 2004 foram feitas duas visitas ao município como forma de aproximação e conhecimento da região.

atividade, iniciando seu cultivo no próximo ciclo; moradores e não-moradores do município.

A identificação dos viticultores de São Joaquim se deu a partir de uma listagem fornecida por um pesquisador do escritório local da EPAGRI, onde constavam nome, endereço e telefone dos produtores de uvas da região de São Joaquim. A partir dessa lista foram selecionados os futuros entrevistados. Através de contatos telefônicos, agendou-se a realização das entrevistas. Cabe salientar que essa lista não foi a única fonte para identificar, e principalmente encontrar os produtores; pessoas ligadas à vitivinicultura do município forneceram contribuições de grande valia para o sucesso da pesquisa.

A pesquisa foi realizada com doze produtores que estavam envolvidos diretamente com o cultivo de uvas viníferas no município de São Joaquim. Nove foram selecionados, do grupo de vinte e cinco que constavam da lista fornecida pela EPAGRI. Completando o grupo foram entrevistadas outras três pessoas que iriam iniciar o plantio das videiras no ciclo 2005/2006, dois futuros produtores foram indicados por outros viticultores e um foi identificado casualmente durante uma conversa. Onze entrevistas foram realizadas em São Joaquim; o décimo segundo produtor contatado reside em Florianópolis, e o encontro foi realizado nessa cidade.

Além dos produtores de uvas, foram entrevistadas mais quatro pessoas que se dispuseram a comentar sobre a produção de uvas e vinhos em São Joaquim e se mostraram muito interessantes para pesquisa: coordenador do projeto de pesquisa em viticultura da Estação Experimental de São Joaquim; outras duas entrevistas foram realizadas com outros técnicos da Epagri que não estavam ligados diretamente com o projeto de pesquisa da entidade. Esses dois últimos são figuras de destaque na construção da vitivinicultura em São Joaquim. E, finalmente, o proprietário de um entreposto de comercialização de produtos agropecuários. Duas dessas entrevistas aconteceram em São Joaquim; as demais, em Florianópolis. Essas entrevistas foram realizadas de forma aberta, em que o entrevistado discorreu livremente sobre o tema “A vitivinicultura em São Joaquim” e o entrevistador se restringiu a intervir apenas para esclarecer algum ponto que não havia ficado muito claro (MINAYO, 1999).

### **2.2.2. Ferramentas para a Coleta das Informações**

A ferramenta utilizada para a obtenção das informações necessárias à pesquisa foi a entrevista semi-estruturada composta de três etapas distintas (Apêndice A). As duas primeiras partes foram organizadas na forma de um questionário com perguntas fechadas com objetivos diferentes. O terceiro momento da pesquisa constituiu-se da entrevista propriamente dita.

#### **2.2.2.1. Questionário**

A primeira parte do questionário visava a caracterização dos produtores de uvas de São Joaquim. Além de dados gerais de identificação, como nome, idade, profissão e escolaridade, foram formuladas duas questões relacionadas à origem do produtor, e o tempo de residência deste em São Joaquim. Outras duas perguntas foram elaboradas sobre o consumo de vinhos pelos entrevistados<sup>8</sup>, que associadas a outras questões, vão permitir identificar o perfil do produtor de uvas de São Joaquim. Estas perguntas foram organizadas no formato de múltipla escolha, hierarquizadas, relacionadas com a frequência do consumo de vinhos. Em relação às cinco variáveis pré-concebidas, o entrevistado escolhia uma das alternativas de frequência assim denominadas: (1) com mais frequência; (2) com menos frequência; (3) raramente e (4) nunca (RICHARDSON, 1999).

As questões da segunda parte do questionário serviram para caracterizar os estabelecimentos rurais onde ocorria o cultivo de videiras. Para tanto, foram elaboradas perguntas relativas ao tamanho, origem, números de empregados, atividades desenvolvidas na propriedade, bem como questões diretamente relacionadas à

---

<sup>8</sup> As variáveis escolhidas para compor o perfil de consumo de vinhos do produtor de uvas de São Joaquim foram as seguintes: classe (comum ou fino), tipo (branco, tinto, espumante ou fortificado), origem (nacional ou importado) a origem do vinho importado (América do Sul, Europa e um grupo formado por África, EUA e Oceania) e preço do vinho (organizados em cinco faixas que variaram de vinhos que custavam menos de quinze reais, a vinhos que custavam mais que cem reais).

viticultura, a exemplo das variedades de uvas viníferas cultivadas, área plantada, ano do plantio, densidade das plantas, colheita e destino das uvas.

#### **2.2.2.2. Entrevista**

A escolha desta ferramenta deu-se a partir da compreensão de que suas características metodológicas se enquadravam na perspectiva de análise do fenômeno da vitivinicultura em São Joaquim sob a luz da teoria das convenções. A partir do momento em que os entrevistados puderam discorrer livremente sobre cada um dos temas propostos nas perguntas, expuseram as estratégias utilizadas para construir as diferentes relações dentro da teia social na qual estão inseridos, objetivando lidar com as incertezas implícitas ao meio que os cerca.

A entrevista constituiu-se de treze perguntas que nortearam a conversa entre pesquisador e entrevistado. Essas questões foram organizadas para possibilitar a obtenção de informações relativas ao entendimento dos entrevistados sobre os seguintes temas: as razões que levaram o entrevistado a se engajar na atividade; o *terroir* de São Joaquim e sua relação com a viticultura; o entendimento do entrevistado com relação ao conceito de indicação geográfica; a atuação das políticas públicas nesta atividade; a relação do setor com o desenvolvimento do município; as dificuldades para a implantação dos projetos de vitivinicultura; a organização do setor e a relação anterior do entrevistado com a atividade.

Um esboço da entrevista foi apresentado a um produtor de uvas de São Joaquim tido como informante chave com o intuito de validá-la. Depois de avaliar o modelo, o produtor apresentou sugestões quanto à estrutura de algumas perguntas do questionário, bem como propôs modificar a sequência das perguntas que compunham a terceira parte da entrevista. Essas sugestões foram incorporadas ao formulário dando-lhe o desenho final.

Para que a entrevista fluísse melhor, foi toda gravada em fita cassete, permitindo ao entrevistador uma maior mobilidade em seu contato com o entrevistado.



Antes de iniciar qualquer entrevista, o entrevistador dissertava sobre os objetivos da pesquisa e manifestava seu interesse em gravar a “conversa” indagando ao entrevistado se o mesmo tinha alguma restrição a esse ato (TRIVIÑOS, 1987).

### **2.2.2.3. Diário de Campo**

O ferramental utilizado no processo de coleta de informações para compor o presente trabalho inclui ainda o caderno de campo, onde se resistraram as informações obtidas a partir do relacionamento do pesquisador com os habitantes da cidade. O caderno de campo ou diário de campo é uma ferramenta importante na coleta de dados dentro de uma pesquisa qualitativa. Nele são anotadas as impressões do pesquisador sobre o meio no qual se desenrola a pesquisa, bem como informações adicionais que ajudam a completar os dados obtidos durante a entrevista (MAY, 2004).

Durante pesquisa de campo, efetuada em sua maior parte em cinco visitas à cidade de São Joaquim, o caderno recebia informações curtas tipo palavras-chave, que mais tarde serviram para que o pesquisador pudesse reavivar sua memória e descrever de forma mais completa as atividades do dia. O acervo de informações resultantes dessas visitas mostrou-se muito útil, no sentido de complementar e reforçar os dados obtidos nas entrevistas. Constam do diário de campo as principais atividades desenvolvidas no dia a dia do pesquisador em campo, bem como suas impressões em relação às manifestações dos entrevistados.

### **2.2.2.4. Imersão**

Outra ferramenta utilizada no presente trabalho foi a “imersão”, compreendida como aqueles momentos em que o pesquisador participa de atividades rotineiras junto com a população de sua área de estudo. Diferentemente da observação participante, em

que o pesquisador passa um período de tempo longo junto ao grupo que está estudando, na imersão, o contato do pesquisador com seu objeto de estudo se dá por períodos curtos de tempo, sem contudo lhe tirar o mérito de uma ferramenta importante de coleta de informações para a pesquisa.

Esse procedimento aconteceu em três momentos distintos:

- O processo de microvinificação<sup>9</sup> realizado por um produtor local;
- Um jogo de futebol de salão, em São Joaquim, onde estavam presentes diversas pessoas envolvidas com a vitivinicultura;
- Dia de Campo realizado pela EPAGRI.

### **2.2.3. Organização das Informações Obtidas na Atividade de Campo**

Terminada a fase de coleta das informações obtidas nas visitas a São Joaquim, iniciou-se o processo de organização e análise desse material. As respostas obtidas do questionário foram tabuladas, uma a uma, para posterior análise. As fitas gravadas com as entrevistas foram ouvidas e transcritas após cada retorno de visita à cidade. Esse procedimento é importante para que não haja acúmulo de trabalho e facilita a transcrição, pois o pesquisador tem as entrevistas reavivadas na memória. A audição das fitas permite um contato mais aprofundado com as informações fornecidas pelos entrevistados. Essa atividade mostrou-se cansativa, porém muito proveitosa, permitindo, que mesmo durante a digitação das respostas, fosse possível iniciar a construção de uma visão mais clara e diversificada do contexto da pesquisa, concretizando o que disse Richardson: “Transcrever fitas é um trabalho cansativo e tedioso, mas enormemente útil” (RICHARDSON, 1999, p. 218).

---

<sup>9</sup> **Microvinificação:** A elaboração de vinhos a partir de pequenas quantidades de uvas (um montante inferior a 120kg).

#### **2.2.4. Dificuldades Encontradas ao Longo do Trabalho de Campo**

No desenrolar do trabalho de campo, o pesquisador se deparou com alguns contratempos de ordem metodológicos. O principal deles diz respeito ao acesso aos entrevistados, visto que, em sua maioria, apesar de residirem na cidade, passavam a maior parte do tempo no meio rural. Assim, a dificuldade de transporte para o interior do município, condicionava a realização dos encontros entre o pesquisador e o entrevistado à presença do último à cidade.

Um pormenor, que a princípio pode parecer de pouco interesse para a pesquisa, mas que se mostrou importante, foi o fato de os entrevistados responderem às perguntas da entrevista de forma superficial e uma vez que se esgotavam os temas e o gravador era desligado tornavam-se bastante loquazes, discorrendo sobre o assunto abordado na entrevista por um longo tempo. Este fato dá a entender que havia uma certa timidez em função da conversa ser gravada, apesar de todos terem concordado com a gravação das entrevistas.

### 3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

#### 3.1. VINHO

Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura (Lei do vinho).<sup>10</sup>

O vinho é considerado um dos produtos agrícolas mais antigos da história ocidental e tem influenciado o desenvolvimento da civilização desde seu nascimento, nos mais diversos aspectos, sejam sociais, culturais, religiosos e econômicos (PHILLIPS, 2003). Durante esse percurso pela história, o vinho mudou constantemente não apenas nas suas características organolépticas, mas principalmente em sua relação dentro das diferentes sociedades. Em muitas regiões, o vinho é um produto de primeira necessidade, alimento e remédio; para outras, um produto de luxo, um diferencial de *status* social. Nas sociedades que têm o vinho como um elemento de sua economia, a influência na cultura destes povos é maior do que qualquer outro produto agrícola.

Como, onde e exatamente quando o vinho foi descoberto, são perguntas que provavelmente jamais serão respondidas. Nem por isso, arqueólogos e historiadores deixam de buscar os indícios cada vez mais remotos da produção e consumo de vinho pelos povos antigos. O que se sabe até agora resulta de descobertas de vestígios da “indústria” vinícola no período Neolítico, como sementes de uvas ou determinadas substâncias identificadas em “cacos” de cerâmica, encontrados em escavações e que apontam para a produção de vinho em determinadas regiões do Cáucaso (JOHNSON, 1999).

Sementes de uvas descobertas na república da Geórgia, que datavam de mais de 6000 A.C., foram classificadas como sendo de plantas cultivadas, pois se diferenciavam das sementes de uvas selvagens quanto ao seu formato. Esse é um forte

---

<sup>10</sup> Artigo 3º da Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988 (BRASIL, 2005).

indício da elaboração de vinho nessa região em um tempo bastante remoto, pois aponta para valorização deste produto a ponto de os indivíduos abandonarem o simples processo de coleta das frutas, para se dedicarem ao cultivo de plantas selecionadas para um fim determinado, neste caso, a produção do vinho (PHILLIPS, 2003).

Diferentemente dos cereais que possuem um ciclo de plantio-colheita curto, a videira é uma planta perene, que só inicia sua produção depois de dois ou três anos e necessita cuidados constantes, exigindo daqueles que a cultivavam um modo de vida mais sedentário. Naquele momento da história, o vinho passou a ter um papel mais constante na dieta do Neolítico, junto com alimentos que são desenvolvidos através de “novos” processos culinários que surgem nesse período (por exemplo, o pão).

Quando passou a fazer parte da dieta alimentar do homem, o vinho deve ter trazido importantes benefícios para a saúde, pois tanto a bebida como a resina de árvore<sup>11</sup> foram logo reconhecidas como tendo propriedades medicinais. Já foi até mesmo sugerido que sociedades que bebiam vinho devem ter sido mais saudáveis do que aquelas que não bebiam – portanto, povos consumidores de vinhos tinham melhores condições de sobrevivência (PHILLIPS, 2003, p. 30).

Diversos benefícios à saúde sempre estiveram associados ao vinho de modo empírico. Atualmente, esses conhecimentos vêm sendo comprovados por estudos científicos em diferentes regiões do mundo. O vinho tanto era usado puro, para tratar os mais diversos males, como servia de veículo para uma gama de preparos que incluíam diferentes componentes, desde inofensivas plantas até algumas substâncias, se não suspeitas, no mínimo repugnantes. De Hipócrates, passando por Galeno até Pasteur, o vinho sempre foi tido como um remédio, não apenas para os males do corpo, mas capaz de aliviar as “dores” da alma.

Contudo, desde os primórdios da história vinícola, a humanidade se deparou com um “mistério”<sup>12</sup> que não conseguia explicar: como se dava o processo de fermentação? Por não compreenderem exatamente como acontecia o processo de transformação da uva em vinho, os primeiros vinhateiros remeteram às suas divindades a capacidade de transformar o suco da uva em uma bebida com “poderes” variados, incluindo o efeito psicotrópico provocado pela bebida, que de certa forma aproximava o

---

<sup>11</sup> O autor se refere à prática de untar as paredes dos vasos de argila com resina de árvores, principalmente pinheiros, para diminuir a porosidade desses, quando utilizados para guardar líquidos.

<sup>12</sup> Esse “mistério” só foi desvendado no século XIX por Louis Pasteur, que demonstrou ser a fermentação um processo biológico.

indivíduo de suas divindades. Esse efeito também poderia ser causado por outras bebidas; entretanto, nenhuma delas foi incorporada a atos religiosos ou ligadas a divindades como foi o vinho.

Outro fator importante na estreita relação entre o vinho e as diferentes religiões na antiguidade está relacionado com o ciclo anual da videira, pois durante o inverno as folhas caem e a planta aparentemente está morta; mas, com a chegada da primavera, ocorre a rebrota, e a planta renasce. Desta forma, a videira era símbolo de ressurreição, não apenas no Egito, mas entre diversas culturas do Oriente Médio (PHILLIPS, 2003). Esses povos conviviam com uma grande diversidade de plantas de ciclo anual, mas apenas a videira tinha ligação com a crença da ressurreição.

Além disso, o vinho também era visto como um fator de sociabilidade; os efeitos provocados pelo consumo moderado de álcool tornavam as pessoas mais alegres, confiáveis, transparentes e sociáveis, permitindo a existência de momentos de fraternidade. Entre os gregos, o vinho era um elemento importante na construção e solidificação dos elos entre os elementos de cada grupo.<sup>13</sup> Ésquilo define bem a visão dos gregos em relação ao vinho “O bronze reflete a aparência; o vinho é o espelho da alma” (PHILLIPS, 2003, p. 87). Porém, constantemente, era reforçada a necessidade do consumo moderado, pois se tinha bem claro os malefícios decorrentes do excesso de álcool, que era sempre combatido.

Seja como alimento, remédio ou parte de um simbolismo religioso e social, o vinho tem servido para aproximar as pessoas tornando-as mais sociáveis, mas acima de qualquer coisa é um produto comercial, que através dos séculos tem criado condições para que as regiões onde é produzido apresentem um diferencial em seu desenvolvimento.

---

<sup>13</sup> Esses encontros eram denominados *Simposium*, onde um grupo constituído normalmente de doze homens se reunia para beber vinho e discutir os mais variados assuntos.

### 3.1.1. O Vinho no Brasil

A relação do Brasil com o vinho já aparece na cena do descobrimento. Entre tantos produtos apresentados aos nativos da terra, como referência da civilização européia, estava o vinho. Cabral ofereceu vinhos aos índios que foram visitá-lo a bordo de sua caravela. Evidentemente, a bebida não os agradou (CAMINHA, 2005). Bastante compreensível, pois a única bebida alcoólica utilizada pelos índios que habitavam a região na época do descobrimento era o *cauim*,<sup>14</sup> uma bebida fermentada a partir da mandioca, utilizada apenas em rituais. Além disso, o vinho que os portugueses traziam a bordo já deveria estar bastante alterado em consequência da viagem (MELLO, 2004).

O vinho era considerado um produto de primeira necessidade no Brasil Colônia. Se, por um lado, havia a necessidade de vinho para os rituais da Igreja,<sup>15</sup> por outro lado, para a parcela secular da sociedade colonial brasileira, o vinho contribuía para amenizar a saudade de casa. Assim, importado ou produzido localmente, o vinho tinha mercado garantido (MELLO, 2004).

Em 1532, Brás Cubas<sup>16</sup> plantou as primeiras videiras em solo brasileiro, onde hoje é o município de São Vicente, no estado de São Paulo. Mas logo percebeu que as condições climáticas não eram propícias ao cultivo da uva. Sua intenção de fazer vinho no Brasil logrou melhor sorte com o plantio das videiras no planalto de Piratininga (atual cidade de São Paulo). Partindo dos relatos da época, observa-se que esse empreendimento progrediu a ponto de não apenas atender às necessidades particulares do produtor, bem como formar um pequeno comércio local. Os vinhedos cultivados em São Paulo foram sendo abandonados com as descobertas de ouro em Minas Gerais, pois ficava mais fácil pagar pelo vinho importado<sup>17</sup> do que produzir, principalmente sendo o

---

<sup>14</sup> A primeira nota sobre o *cauim* (bem como sobre os usos e costumes dos índios brasileiros) foi feita por Hans Staden, um alemão, prisioneiro dos índios que viviam no litoral paulista em 1554 (ver Hans Staden: **Suas viagens e cativos entre os índios do Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1945).

<sup>15</sup> Em 5 de maio de 1554, o padre Brás Lourenço escreve uma carta a seus superiores, de onde se extrai a seguinte frase: *También hai aqui mucha falta de vino, de maneira que lãs vezes no se dize missa (...)* (MELLO, 2004, p. 37).

<sup>16</sup> Brás Cubas chegou ao Brasil em 1530, junto com Martim Afonso de Souza, então donatário da Capitania Hereditária de São Vicente.

<sup>17</sup> No auge do ciclo do ouro em Minas Gerais, um barrilete com cinco litros de vinho podia custar cerca de setecentos gramas de ouro, equivalente a R\$ 4.600,00 o litro, em valores atuais, (MELLO, 2004, p. 71).

cultivo da vinha e a produção do vinho uma atividade que exigia (e ainda exige) muita dedicação por parte do agricultor (MELLO, 2004).

Outro foco de cultivo de uvas e produção de vinhos no Brasil Colônia acontece no início do século XVII com a construção das Missões Jesuítas no atual estado do Rio Grande do Sul. Em 1626, o jesuíta espanhol Roque Gonzáles de Santa Cruz plantou as primeiras videiras em terras gaúchas (MIELE, 2003). Assim como as Missões, a uva e o vinho prosperaram na região. Mas não chegaram a criar uma identidade da população local com o vinho. Pois, como se sabe, as Missões foram dizimadas pela Coroa portuguesa, e os sobreviventes, dispersos por toda a região, tiveram pouco ou nenhum interesse em preservar a viticultura.

A vitivinicultura reaparece no cenário do período colonial com a chegada dos imigrantes açorianos que povoaram a Região Sul do Brasil, na primeira metade do século XVIII. O cultivo de uvas e a produção de vinhos começaram a ser praticados no arquipélago dos Açores no início do século XVII, principalmente na ilha do Pico (DUARTE JR, 2001). Sabe-se que os ilhéus trouxeram suas videiras tanto dos Açores como da Ilha da Madeira, (FLORES, 2000). Contudo, a vitivinicultura praticada pelos açorianos foi pouco expressiva na economia da época, principalmente porque as charqueadas no Rio Grande do Sul eram um negócio muito mais lucrativo (MELLO, 2004).

Desta forma, até a segunda metade do século XIX, as tentativas de implantar a vitivinicultura em solo brasileiro foram frustradas, seja por questões ecológicas, políticas, ou econômicas. Assim foi com Brás Cubas, as Missões Jesuítas no Rio Grande do Sul e os colonizadores açorianos no Sul do país. Este quadro só se alterou com a vinda dos imigrantes italianos para o Brasil (MIELE, 2003).

As características da economia colonial, alicerçada no tripé latifúndio, monocultura e escravidão, voltada à exportação, eram diametralmente contrárias à formação de uma indústria vinícola, que, por sua vez, a exemplo das regiões tradicionais da Europa, era pautada em pequenas propriedades (SANTOS, 1978). Esse quadro econômico começou a ruir a partir da segunda metade do século XIX por conta dos movimentos abolicionistas, e a solução encontrada para resolver a falta de mão-de-obra



na agricultura foi a imigração de trabalhadores europeus<sup>18</sup>. Nesse período, o Brasil se torna o objetivo de milhares de trabalhadores de todos os lados da Europa. A partir de 1875, iniciou-se a colonização da região serrana do Rio Grande do Sul por imigrantes oriundos de regiões da Itália, onde o vinho era considerado um alimento essencial. Esses colonos não mediram esforços para fazer crescer na nova terra as vinhas que haviam trazido consigo. Cabe salientar que as condições ecológicas da Serra Gaúcha não eram propícias as videiras européias, assim o material trazido da Itália não vingou, obrigando os colonos a se dedicarem ao cultivo de variedades de uvas americanas.<sup>19</sup> Esse fato foi fundamental para marcar o consumo de vinhos no Brasil (FALCADE, 1999; MIELE, 2004; MELLO, 2004).

O vinho foi um produto que, a princípio, servia apenas para atender às necessidades da família, mas em pouco tempo encontrou um mercado promissor; a princípio, na própria Colônia, na forma de escambo com produtos que não eram manufaturados na propriedade. Em seguida expandiu-se para outras regiões do estado e cada vez mais para centros consumidores distantes, como São Paulo e Rio de Janeiro (SANTOS, 1978). A produção de vinhos não era a única atividade dos colonos, mas parte de um processo de auto-suficiência, imposta em primeiro lugar pelo meio ambiente, mas também pelo isolamento geográfico no início da colonização, e esta é uma característica que marca o processo de produção vinícola no Rio Grande do Sul: a produção familiar (FALCADE, 1999).

Cabe salientar que o crescimento da produção de vinhos na Serra Gaúcha criou a necessidade de profissionalização do setor, de forma que em 1891 foi criada em Taquari a Escola de Agricultura e Viticultura, e em 1899, o laboratório Enológico Rio-Grandense, responsável pelo controle de qualidade dos vinhos produzidos no estado (MELLO, 2004).

Durante o decorrer do século XX, a vitivinicultura se consolidou e cresceu na Serra Gaúcha, impulsionada tanto por conta de um sistema de cooperativas, quanto por produtores individuais, porém sempre assentada na herança dos colonizadores italianos

---

<sup>18</sup> O projeto de imigração tinha o seu lado perverso, pois afora a disposição de braços para o trabalho, visava ao “branqueamento” da população brasileira. “A colonização deveria ser feita por homens livres, proprietários e brancos” (SANTOS, 1978, p. 15).

<sup>19</sup> **Uvas americanas** – são frutas de videiras da espécie *Vitis labrusca* originária da América do Norte, como: *Bordô, Concord, Isabel, Niagara*.

(SANTOS, 1978). Contudo, a década de 1970 torna-se um marco para vitivinicultura do Brasil. Objetivando conquistar um mercado consumidor potencialmente grande, diversas empresas multinacionais do ramo de bebidas dão início à produção de vinhos finos<sup>20</sup> no Rio Grande do Sul, iniciando um processo que popularizou esses vinhos, impulsionando não apenas a indústria mas o consumo de vinhos no Brasil. Seguindo a tendência do novo mundo do vinho (Estados Unidos e Austrália), o Brasil passa a elaborar vinhos varietais<sup>21</sup> que dominam o mercado interno de vinhos finos. Apesar dessa mudança no hábito de consumo do brasileiro, os vinhos comuns ainda dominam o mercado, somando mais de 88% do vinho consumido no Brasil. Restam aos vinhos finos em torno de 12% do mercado, sendo que apenas 40% deste montante são de vinhos elaborados no Brasil (ROSA, 2004).

Atualmente, o Rio Grande do Sul produz 90% do vinho brasileiro, e a sua produção está concentrada na Região Nordeste do estado, conhecida como Serra Gaúcha, onde se destacam os municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Garibaldi, Flores da Cunha e Farroupilha. Essa é considerada a região tradicional para a produção de vinhos, não só no estado mais em todo o Brasil (MIELE, 2003).

Importante salientar, que, a partir dos anos de 1990, a vitivinicultura brasileira vem se expandindo para outras regiões dentro e fora do Rio Grande do Sul. No sul do Estado, a região denominada Campanha Gaúcha, localizada na zona considerada ideal para a vitivinicultura (entre os paralelos 30 e 50), municípios como Santana do Livramento, Candiota e Bagé, têm se tornado o destino de diversas empresas tradicionais da Serra, mas também promove o surgimento de novas empresas. Outra região que vem crescendo dentro da vitivinicultura é denominada Serra do Sudoeste, onde estão localizados os municípios de Pinheiro Machado e Encruzilhada do Sul (MIELE, 2003).

A região do Médio São Francisco tornou-se um importante pólo na produção de diversas frutas, que são exportadas para o mundo inteiro, inclusive uvas de mesa. A experiência acumulada com a viticultura irrigada possibilitou o início do cultivo de uvas

---

<sup>20</sup> A lei 7678 de 08/11/1988 do Ministério da Agricultura, vinho fino é aquele produzido exclusivamente com uvas européias (*vitis vinifera*) (BRASIL, 2005).

<sup>21</sup> Reza o artigo 41 da lei 7678, sobre os vinhos varietais, “(...) somente poderá ter a denominação de determinada uva o vinho que contiver, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) dessa variedade, sendo o restante de variedades da mesma espécie” (BRASIL, 2005).

viníferas na região, mais precisamente nos municípios de Juazeiro (BA), Petrolina e Lagoa Grande (PE). O sucesso dos primeiros empreendimentos abriu espaço para o crescimento da atividade na região, com a implantação de empresas tradicionais da Serra Gaúcha e de outros países como Portugal e Itália. Porém, a expansão da vitivinicultura no Nordeste brasileiro já não se restringe apenas ao Médio São Francisco; empresas portuguesas estão cultivando uvas viníferas com sucesso no município de Sobral no Ceará. A região é a única no mundo a estar localizada em um paralelo tão distinto daqueles tidos como ideais para a prática da vitivinicultura (MIELE, 2003).

Esses exemplos demonstram que a vitivinicultura brasileira está buscando novas regiões para diversificar a qualidade dos vinhos produzidos, demonstrando que a atividade possui capacidade de expansão, tornando-se uma opção interessante para o desenvolvimento de regiões rurais.

Tonietto resume a moderna história vitivinícola no Rio Grande do Sul em quatro etapas, denominadas pelo autor de gerações, respeitando uma ordem cronológica, mas também ligadas à qualidade dos vinhos produzidos. A primeira etapa é reconhecida como a introdução da vitivinicultura no Rio Grande do Sul e compreende o ano de 1870, considerado o marco da chegada dos colonizadores italianos. Até 1920, caracteriza-se pela elaboração de vinhos à base de uvas americanas. A segunda geração de vinhos vai de 1920 até 1960, é marcada pela diversificação dos produtos elaborados pela indústria vinícola e a utilização de uvas híbridas e americanas na produção de vinhos. De 1970 a 2000, a terceira geração, está claramente ligada à melhoria na qualidade dos vinhos através da utilização de uvas de origem européia, mudas certificadas, tratos culturais diferenciados e elaboração de vinhos varietais. A quarta geração é um processo em andamento, está fortemente ligada à concretização da identidade do vinho brasileiro, incorporando à cadeia produtiva do vinho o conceito de identificação de origem (TONIETTO, 2003).

### 3.1.2. Vitivinicultura em Santa Catarina

Santa Catarina é o quarto estado em área plantada com uvas no Brasil, mas fica em sexto lugar na produção de uvas. Ainda assim, é o segundo estado produtor de vinhos, demonstrando sua vocação para a vitivinicultura.

Para o engenheiro Jean Pierre Rosier, agrônomo da Estação Experimental da EPAGRI de Videira, Santa Catarina apresenta três regiões vitivinícolas definidas a partir de sua formação, a saber: a região denominada tradicional que ocupa duas áreas distintas no Estado, o Vale do Rio do Peixe, no Meio-Oeste (Videira, Tangará, Pinheiro Preto, Salto Veloso, Rio das Antas, Iomerê, Fraiburgo e Caçador), e a região Carbonífera no Sul do estado (Urussanga, Pedras Grandes, Braço do Norte, Nova Veneza e Morro da Fumaça). A segunda área é denominada como a nova região, localizada nos municípios de Nova Trento, no vale do rio Tijucas, Rodeio no vale do rio Itajaí e Chapecó no Oeste. Rosier define o Planalto Serrano (São Joaquim, Bom Retiro e Urubici) como a região super-nova ou de altitude. (ROSIER, 2004 apud BRDE, 2005b)

A evolução da vitivinicultura em solo catarinense apresenta um modelo semelhante àquele ocorrido no estado vizinho, o Rio Grande do Sul. As primeiras tentativas de produzir vinhos em solo catarinense aconteceram com a vinda dos colonizadores açorianos no século XVIII. Seja por motivos ecológicos ou políticos, a atividade não logrou progresso na Província de Santa Catarina nesta época. As informações sobre esse período da história vinícola catarinense são escassas. Flores faz uma breve citação sobre a produção de vinho na ilha de Santa Catarina, obtida a partir de um relatório do governador da província Dom José Melo Manuel em 1756, “(...) já havia vinhas das quais se faziam alguns barris de vinho” (FLORES, 2000, p. 65). Assim, a produção vinícola catarinense só veio a se concretizar com a chegada dos imigrantes italianos.

Na segunda metade do século XIX, mais precisamente 1878, com a chegada dos imigrantes italianos, foi criada a colônia de Urussanga. Os colonizadores oriundos na sua maioria da região de Trento no norte da Itália tinham uma relação muito estreita com a vinha e o vinho, e logo plantaram a uva e fizeram o vinho, como atesta o padre

Luigi Marzano, em seu livro *Coloni i Missionari italiani nelle foreste del Brasile*, escrito em 1904.

Os italianos habituados ao bom néctar de Baco, ao partirem da pátria trouxeram plantas de videira e sementes que logo tiveram o cuidado de plantar após terem o terreno demarcado (MARZANO, 1904, apud, MARIOT, 2003, p. 3).

Porém rapidamente, os colonos descobriram que as variedades, que tão cuidadosamente foram trazidas da Itália, não se adaptavam ao clima do Brasil e quando colhiam alguma uva, o vinho produzido era de baixíssima qualidade e segundo o padre Marzano:

A uva não alcança a perfeita maturação e o vinho que se obtém é descolorido, debilíssimo de álcool, fraco de glicose, tendendo ao ácido, pelo qual foi definido pelo nosso cônsul, o cavalheiro Gherardo Pio di Savoia, “Como uma boa limonada” (Idem).

Mas, apesar da zurrapa,<sup>22</sup> que era obtida desses primeiros vinhedos, padre Marzzano chama a atenção para falta crônica de vinho, fato que para os novos moradores do Brasil era inadmissível. Acostumados a ter o vinho mais como um componente de sua dieta e em função da grande procura, a solução era utilizar as videiras que melhor se adaptassem às condições ecológicas da região.

Assim, a solução encontrada em Urussanga foi buscar variedades americanas e híbridas que melhor se adaptavam às condições climáticas da região; e desde o princípio, a variedade que melhor se aclimatou foi a híbrida *Goethe* (MARIOT, 2003). Esse autor lembra que não é possível determinar exatamente quando essa variedade chegou a Urussanga, o que não inviabiliza o trabalho que vem sendo desenvolvido por diversas lideranças do município no sentido de tornar a região uma Indicação Geográfica para essa variedade.

Outro município que tem uma forte tradição vitivinícola é Nova Trento, no vale do rio Tijucas. Colonizado em 1875 por imigrantes oriundos da região de Trento, o município sempre esteve associado ao vinho no imaginário catarinense (CUBAS, 2006). As estreitas relações sustentadas com essa região italiana permitem aos produtores locais obterem subsídios importantes para que a vitivinicultura seja um item de destaque

---

<sup>22</sup> Expressão utilizada para designar vinhos de má qualidade.

em sua economia (DESPLOBINS, 2003). Os vinhos de Nova Trento são elaborados com uvas americanas, e seu consumo está diretamente ligado ao turismo religioso<sup>23</sup> que cresce no município, num claro apelo à tradição religiosa dos imigrantes italianos.

A Região Meio-Oeste ainda é a maior produtora de vinhos em Santa Catarina. Em 2003, 1.467 agricultores cultivaram 1.790 ha de videiras, produzindo em torno de 28 mil toneladas de uvas para vinho e de mesa (EPAGRI, 2005, p. 12).

Na primeira metade do século XX, a chegada de levas de imigrantes vindos do Rio Grande do Sul para o vale do rio do Peixe, no Meio Oeste catarinense, deu início à construção da mais expressiva cadeia produtiva vinícola de Santa Catarina (SANTOS, 1978). Esses imigrantes eram descendentes dos colonizadores italianos que implantaram a vitivinicultura na Serra Gaúcha e, ao tomarem posse da nova terra, começaram a plantar vinhedos e desenvolver a indústria na região, tendo como epicentro a cidade de Videira. Por essa razão, a cidade foi batizada com o nome de sua principal riqueza na época. O sucesso do cultivo de uvas na região levou a comunidade a criar, em 1942, a Festa da Uva, sendo até hoje o evento mais importante do município. Em 1983 foi inaugurado o museu do Vinho, dedicado a manter viva a história do vinho e da uva na região; o museu funciona em um edifício construído em 1931 (VIDEIRA, 2006).

Um fato importante na concretização da vitivinicultura na região foi o empreendimento formado pela família Frey que, em 1956, iniciou o plantio de parreirais (entre outras frutas de clima temperado), construiu uma cantina e começou a produzir um vinho denominado “Marly” (SCHMIDT, 1990). Mais tarde, em 1961, a empresa da família Frey se associou a um grupo de fruticultores franceses que elaboravam vinhos na Argélia, com o objetivo de ampliar a sua produção de vinho. Essa parceria foi responsável pelo plantio das primeiras videiras européias na região, mas que, por falta de conhecimentos técnicos apropriados, levou a experiência ao fracasso (DESPLOBINS, 2003).

A região se caracteriza pela produção de vinhos comuns a partir das variedades *Bordô*, *Isabel* e *Niagara*, essa última, a variedade mais difundida, tornou-se o ícone na região. A partir de 2002, os vitivinicultores da região, principalmente no município de

---

<sup>23</sup> O afluxo de turistas está ligado as peregrinações ao Santuário de Santa Paulina, imigrante italiana que residiu no município na primeira metade do século XX, dedicando a sua vida as obras de caridade tendo sido canonizada em 2002 (SANTUÁRIO SANTA PAULINA, 2006).

Tangará, conseguem elaborar um vinho espumante pelo método *Charmat*<sup>24</sup> e um vinho fortificado<sup>25</sup> com essa casta. A singularidade de elaborar vinho espumante constitui-se em um diferencial para região, fato que tem motivado os produtores a criar um sistema de qualificação para este vinho em particular (DESPLOBINS, 2003).

Desde o início da década de 2000, vem acontecendo uma revolução na vitivinicultura do Meio-Oeste catarinense com o plantio em escala comercial de vinhedos de castas viníferas. Atualmente são trinta e três produtores, que até 2005 tinham plantado aproximadamente 106 hectares. No futuro, certamente, essa região tornar-se-á um importante ícone na produção de vinhos finos em Santa Catarina.<sup>26</sup> Esse quadro é o resultado das pesquisas desenvolvidas pela EPAGRI, para identificar as variedades de uvas viníferas que melhor se adaptam às condições edafoclimáticas desta região, gerando conhecimento importante para subsidiar os agricultores no cultivo das videiras e elaboração dos vinhos finos.

É de se ressaltar a importância da iniciativa de alguns empresários da região, que, apesar da forte tradição da região na produção de vinhos elaborados com variedades americanas, iniciaram o cultivo de uvas viníferas. A vinícola Panceri, de Tangará, serve de exemplo. Trata-se de uma empresa familiar instalada no município desde o início da ocupação da região; seu pioneirismo tem servido de referência para os novos empreendimentos que têm surgido na região.

### 3.2. A CONSTRUÇÃO DA QUALIDADE

A compreensão do tema desenvolvido e as reflexões do presente trabalho têm por base o contexto da teoria das convenções. Busca-se compreender os meios pelos quais os atores sociais constroem o espaço mediador de suas relações, principalmente na formação dos parâmetros da qualidade dos produtos agroalimentares.

---

<sup>24</sup>O método *Charmat* foi desenvolvido na França no início do século XIX e caracteriza-se pelo aprisionamento do gás carbônico no vinho a partir de uma segunda fermentação em autoclaves.

<sup>25</sup> Os vinhos denominados fortificados têm o processo de fermentação interrompido por acréscimo de aguardente vínica para aumentar sua graduação alcoólica, conferindo-lhes maior resistência à oxidação.

<sup>26</sup> Estes dados foram obtidos informalmente junto ao engenheiro agrônomo da Estação Experimental de Videira, senhor Enio Schuck.

### **3.2.1. A Construção da Qualidade**

A década de 1980 se caracterizou por uma mudança significativa no perfil dos consumidores mundiais de produtos alimentícios. Houve um aumento da demanda por alimentos cuja qualidade é percebida pelo consumidor não somente a partir de critérios higiênico-sanitários, mas também diretamente relacionada à origem desses produtos, uma demonstração clara da valorização dos produtos denominados “típicos” ou tradicionais. Isso afeta sobremaneira as estruturas de produção, impondo um novo modelo (MARESCOTTI, 2000).

Este fenômeno surge como uma reação ao processo de globalização da economia do período fordista, em que a padronização do consumo negava a especificidade dos produtos de cada local. Pecqueur se refere a este modelo de consumo como o “fim da Geografia” (PECQUEUR, 2005, p. 2), onde importa mais a marca do que a origem do alimento, como se os fatores naturais não tivessem influência nas características qualitativas do alimento.

Tibério (1998) se refere à qualidade como um aspecto multifatorial na composição de um produto alimentício, que envolve as percepções tanto do produtor como do consumidor e afirma que ultimamente as questões que envolvem a qualidade têm ganhado grande interesse por parte da sociedade. Os problemas advindos da contaminação química ou biológica dos alimentos (caso da “vaca louca” ou mais recentemente a gripe aviária), o desconhecimento, por parte do consumidor dos métodos de produção dos alimentos, bem como a distância entre o produtor e o consumidor, causada pelo sistema de distribuição dos alimentos, cria um ambiente de insegurança e incerteza em relação à qualidade dos alimentos oferecidos pelo mercado.

Esse autor chama a atenção para a dificuldade geral que se tem em relação ao conceito de qualidade. Trata-se de um tema bastante comentado em diversos meios, porém são poucos os que realmente conhecem a acepção da palavra qualidade. Para minimizar as divergências em torno do assunto, o autor expõe algumas definições de



qualidade, dos quais foram selecionadas as duas que seguem como base para o presente trabalho: "Propriedade ou condição natural de uma pessoa ou coisa que a distingue das outras" (Tibério, 1998, p. 4). Ou ainda, "(...) é o conjunto de propriedades e características de um produto ou serviço que lhe conferem a aptidão para satisfazer as necessidades expressas ou potenciais dos utilizadores" (Idem).

Isto leva a pensar que na realidade não existe uma qualidade para o mesmo produto, mas diversas qualidades. Neste sentido, Tibério (1998) reconhece duas qualidades inerentes aos produtos: as qualidades primárias, que define como "(...) as que são essenciais aos objectos materiais e estão neles como as percebemos (são objectivas)" (TIBÉRIO, 1998, p. 4) e as qualidades secundárias, que se diferenciam das anteriores, pois dependem de quem as observa, possuem um carácter subjetivo. Desta forma existem alguns aspectos que podem ser apontados como integrantes da qualidade primária de um alimento e, principalmente, podem ser quantificados, como é o caso do peso, volume, preço, valores nutricionais etc. Porém, existem aspectos, que apesar de serem concretos, são de cunho subjetivo e que compõem o momento de construção da qualidade do alimento. São denominados "variáveis hedônicas" ou variáveis ligadas ao prazer, como a cor, o sabor etc. (TIBÉRIO, 1998).

Mainguy (1989) demonstrou que o consumidor define a qualidade de um produto alimentício a partir de parâmetros distintos, definidos pelo autor como 4 S: Segurança, Saúde, Satisfação e Serviço. A Segurança está relacionada com as condições higiênico-sanitárias do produto, incluindo, as condições da matéria-prima, controle dos métodos de elaboração e armazenagem, como também as condições dos pontos de venda. No quesito Saúde, o consumidor avalia principalmente a qualidade nutricional do produto e não apenas o aspecto quantitativo, mas também o equilíbrio entre os diferentes nutrientes que compõem o alimento. Em relação ao Serviço, aspectos como a embalagem, comodidade de acesso, pontos de distribuição bem localizados são fatores que influenciam a preferência do consumidor. A Satisfação está ligada aos fatores organolépticos como cor, sabor, consistência, aroma, entre outros, e diz respeito ao prazer que o alimento proporciona ao consumidor (MAINGUY, 1989 apud SECILIO, 2005).

Tibério (1998) soma aos 4S de Mainguy o Simbolismo, que representa a capacidade do produto em atender ao imaginário do consumidor em relação a aspectos

como tradição, história, ecologia e vivências, “O homem é um omnívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário: os símbolos, a origem, a marca, os mitos, os fantasmas também alimentam” (TIBÉRIO, 1998, p. 10). Por outro lado, o interesse do consumidor também se direciona para problemas mais amplos em relação à produção de alimentos, problemas de âmbito global ligados às condições socio-ambientais de produção, e que se tornam componentes da diversidade de fatores que envolvem a sua qualidade (WILKINSON, 2003 apud DIAS, 2005).

É relevante mencionar aqui a importância que é dada aos alimentos como parte da construção da identidade dos indivíduos, visto que desta maneira também é concebida a qualidade de um produto, o que implica em dizer que a escolha dos alimentos também se faz a partir das relações do grupo ao qual o indivíduo pertence, seja no nível dos pequenos grupos tipo família-localidade e até mesmo em níveis mais abrangentes, como um país. Em muitos casos, a identidade étnica está alicerçada sobre padrões alimentares e a identificação do indivíduo para com seu grupo se dá no momento da escolha de seus alimentos. Se o indivíduo é o que ele come, a escolha do que irá comer recai sobre com quem irá comer tornando o alimento um importante símbolo de identificação como participante de um determinado grupo. “Los alimentos nutren los estômagos y los lazo entre las gente” (MUCHNIK, 2004, p. 5)

Assim, a qualidade é um fator construído socialmente pelos diferentes atores envolvidos na cadeia de produção e consumo agro-alimentar. Esta construção envolve relações que são determinadas pelos diferentes interesses dos envolvidos, são relações marcadas por incertezas que lhes são inerentes. Contudo, a construção social da qualidade cria acordos que possibilitam contornar essas incertezas, através da diversidade de convenções formadas pelos diferentes elos da cadeia produtiva (DIAS, 2005).

### **3.2.2. Teoria das convenções**

As negociações que se fazem presentes nos diferentes relacionamentos sociais existentes dentro da cadeia produtiva de um determinado produto são governadas pelo que Lewis e Schelling, na década de 1970, passaram a denominar teoria das convenções

e que, mais tarde, foi aprofundada pelos trabalhos de Boltanski e Thevenot em 1987, bem como Gómez no ano de 1994 (MARESCOTTI, 2000, p. 4).

A Teoria das convenções nasce dentro da crítica contundente que era formulada em relação ao modelo econômico neoclássico a partir do momento em que este não apresentava ferramentas suficientes que possibilitassem interpretar os meios pelos quais os atores sociais se utilizam para edificar suas relações. Portanto, “o mercado (puro) não pode ser considerado o único mecanismo de coordenação eficaz entre operadores” (MARESCOTTI, 2000, p. 4). Esta afirmação é ratificada por Dias (2005), quando destaca que a teoria das convenções:

“(...) não separa as dimensões econômicas de outras. De fato, o indivíduo pertence a vários mundos (família, empresa, associação...), onde prevalecem diversas lógicas que se cruzam no curso da ação” (DIAS, 2005, p.19).

O presente trabalho refere-se à teoria das convenções a partir de sua concepção dentro da escola francesa, que por sua vez analisa o uso das convenções durante as situações de escolha individual, imputando aspectos sociais nas decisões de caráter puramente econômico. Neste sentido, Dias resgata um trecho do trabalho de Gómez, para ilustrar a importância dada pela escola francesa ao enfoque social das convenções, “Vê-se que o problema não é mais deduzir a vida social dos comportamentos individuais, mas compreender estes comportamentos em função da sua vida social” (GOMEZ, 1994 *apud*, DIAS, 2005, p. 20). Assim, a teoria das convenções é vista aqui como uma ferramenta de que os diversos atores se utilizam para solucionar as divergências que se apresentam dentro de suas relações sociais, conforme conceituada por Mariscotti: “(...) é um mecanismo de coordenação que emerge para resolver coletivamente uma situação que não poderia ser resolvida individualmente” (MARISCOTTI, 2000, p. 4).

Duas hipóteses centrais formam o arcabouço da teoria das convenções: a imperfeição dos atores e as incertezas do ambiente. Como nas palavras de Issac “São estas as duas hipóteses centrais, a imperfeição dos agentes (racionalidade limitada) e a incerteza do ambiente, que permitem construir o conceito de convenção” (ISSAC, 1996, p. 6). Estes dois fatores se conjugam para que os indivíduos formem laços de confiança, no sentido de atingirem seus objetivos comuns, o que individualmente não poderia ser alcançado.

A obra “*De la Justification les Economies de la Grandeur*” de Boltanski e Thevenot, escrita em 1991, é tida como básica para a compreensão da Teoria das convenções. Em suas reflexões, os autores afirmam que há a necessidade da existência de um sistema que caracterize as esferas de relacionamento entre os atores e, para tal conceberam de forma metafórica, a existência de seis mundos,<sup>27</sup> que governam os relacionamentos humanos (MARISCOTI, 2000).

Partindo dessa construção de Boltanski e Thevenot, Tibério aponta a existência de seis tipos de convenções, que orientam as escolhas dos indivíduos, a saber:

(...) **convenção industrial:** baseia-se na definição e implementação de normas técnicas standard/padrão. Os produtos são definidos de acordo com regras. Existem normas pelas quais os actores se coordenam associados a procedimentos exteriores de controlo e certificação realizado por entidades terceiras que verificam a capacidade de uns e outros se coordenarem, contribuindo para regular as relações entre si, tendo como referência as normas; **convenção doméstica:** a observação e a garantia da qualidade resulta de ligações duráveis entre actores económicos, baseadas na tradição e na confiança em torno de pessoas ou marcas, que se estabelecem como resultado do conhecimento pessoal ou da continuidade e da regularidade das transações. **Convenção cívica:** adesão dos actores socioeconómicos a um corpo de princípios sociais e valores públicos, como a preocupação pela defesa de uma região, com a preservação do ambiente, de um sector produtivo, das tradições, da cultura, do património, etc.. Tais princípios e valores estruturam as suas relações económicas e contribuem para a construção da qualidade dos produtos. Esta forma de coordenação assenta na solidariedade colectiva; **convenção mercantil:** resulta do funcionamento do mercado. Estamos em presença do modelo de troca mercantil puro, em que os actores avaliam directamente a qualidade dos bens durante as transações. A qualidade é definida através do funcionamento do mercado e o preço é o indicador privilegiado; **convenção de opinião:** baseia-se na notoriedade. Para se coordenar, os actores têm em consideração a notoriedade, a reputação de empresas, de produtos ou marcas; **convenção de inspiração:** baseia-se na adesão, por parte dos actores, à emergência de idéias originais e inovadoras. A qualidade é construída com base na inovação, na modernidade (TIBÉRIO, 2001, p. 4).

---

<sup>27</sup> Os "mundos" mencionados por Boltanski e Thevenot são os seguintes: do mercado, cívico, industrial, doméstico, da opinião e da inspiração (MARISCOTI, 2000).

As relações existentes em uma cadeia agroalimentar não são orientadas por uma convenção apenas, mas por uma conjunção de diferentes formas de convenção, e sua ocorrência dependerá da posição em que o ator se encontra nessa cadeia. Desta forma, a qualidade de um mesmo produto é construída a partir de diferentes convenções, dependendo do ponto de vista de cada ator envolvido. Para esclarecer melhor esta afirmação, construir-se-á um exemplo fictício a partir do vinho elaborado no município de Nova Trento, posto que é visto pelos consumidores de Florianópolis como um produto de qualidade (CUBAS, 2006).

Esta qualidade é construída sobre diferentes tipos de convenções: o produtor apregoa a qualidade de seu vinho ligando-o a aspectos como tradição e saber-fazer de seus antepassados; os pequenos comerciantes e os consumidores locais reconhecem a qualidade do vinho porque conhecem o produtor e confiam na sua idoneidade e na sua capacidade para elaborar um bom vinho. Segundo a teoria das convenções, esses três personagens se guiam pela convenção doméstica para construir a qualidade do vinho.

Por sua vez, os turistas que visitam a região percebem a qualidade do vinho por outras vias convencionalistas. Num primeiro momento, podem estar sendo guiados por uma convenção de opinião, pois outras pessoas haviam comentado que o vinho produzido na região era muito bom. Mas também podem ser coordenados por uma convenção cívica, quando adquirem o produto, já que o mesmo é associado, em parte, às manifestações religiosas em prol de uma santa local.

Os comerciantes vindos de outras regiões para comprar o vinho e revendê-lo em suas localidades de origem, assim como alguns turistas que visitam a cidade, enxergam a qualidade no vinho, construída a partir de uma convenção de mercado, pois tomam como referência apenas o preço do vinho, quando comparado com produtos similares. Por se tratar de um produto e de uma região tradicional não há como realizar uma convenção de inspiração.

Evidentemente as convenções não são estanques, e um mesmo sujeito pode definir suas escolhas, partindo de convenções diferentes, dependendo da situação que se apresenta. São passíveis de ameaças que podem enfraquecê-las e até mesmo extingui-las (AMBLARD 1998).

As convenções são construções realizadas pelas pessoas e só existem a partir destas e como afirma Amblard, “Ninguém pode decretar o acordo” (AMBLARD, 1998, p. 8). Assim, a convenção reforça os laços entre os indivíduos, permitindo atingir seus objetivos de forma coletiva. O nascimento de uma convenção fornece um sistema de

regras possíveis de minimizar as incertezas das decisões dos atores. A convenção forma um sistema de informações sobre a direção a ser tomada na resolução dos problemas que se apresentam no decorrer das interações sociais. Em suas reflexões sobre a importância das convenções na construção da qualidade, Dias resgata uma frase de Gómez para ilustrar seu ponto de vista “A convenção resolve então sistematicamente um problema de incerteza, e dá sentido à escolha dos actores. Permite a racionalidade *a posteriori* das acções, em função das regras em vigor às quais é suposto de subscrever” (GÓMEZ, 1994 apud DIAS, 2005, p. 22).

A teoria das convenções tem se mostrado uma ferramenta bastante útil para compreender o sucesso de determinados arranjos socioeconômicos que emergem, principalmente, em regiões à margem da economia de mercado e pauperizadas. Um exemplo frequentemente citado é o movimento de criação de áreas protegidas na produção de alguns alimentos, que vem acontecendo em diversas regiões do mundo, mas que na Europa é muito comum: as Indicações Geográficas.

Bahram analisa o sistema AOC francês (*Appellation d'Origin Controlée* – denominação de origem controlada) sob o prisma da teoria das convenções, sugerindo ser esta uma rica fonte para explicar como os produtos oriundos de locais com denominações de origem podem competir com seus similares provenientes da agricultura convencional (BAHRAM, 2003).

As AOC francesas são mais frequentemente associadas ao vinho e estão alicerçadas sobre o conceito de *terroir*,<sup>28</sup> caracterizado por um complexo de relações que envolvem aspectos físicos, como o solo, o clima, o relevo, mas também incluem aspectos humanos do saber-fazer e das interações sociais. O processo de validação do *terroir*, através de uma AOC, é construído a partir de acordos sociais duradouros. Bahram adverte que esse processo de legitimação deve ser ampliado para dar um propósito às construções sociais realizadas no âmbito da produção e do consumo.

O processo de legitimação, para ser eficaz, deve ser realizado não somente dentro do território de produção, mas dentro dos múltiplos níveis da coordenação do local ao global. Além disso, a aceitação do consumidor ao produto deve também ser legitimada, o que dá pleno significado à palavra “qualidade” (BAHRAM, 2003, p.130).

---

<sup>28</sup> **Terroir:** expressão francesa que não possui uma tradução para o português, refere-se às condições físicas do local onde são plantados os vinhedos. Engloba as características do solo e subsolo; o regime de chuvas; a intensidade e frequência dos ventos; a inclinação do terreno; a exposição ao sol; e a variedade da uva cultivada. Mas também envolve o saber-fazer do vinhateiro (BARHAM, 2003).

Nessa perspectiva, em diversas partes do mundo estão sendo desenvolvidos esforços no sentido de valorizar e preservar produtos agroalimentares construídos sobre um *terroir*. O Brasil procura timidamente entrar neste movimento para preservar a identidade de diferentes produtos relacionados à especificidade de determinados locais; assim é o exemplo da criação da Indicação de Procedência para os vinhos elaborados no Vale dos Vinhedos.

### **3.2.3. A Experiência da Indicação Geográfica do Vale dos Vinhedos**

A experiência da criação da Indicação Geográfica para vinhos do Vale dos Vinhedos é um bom exemplo de que os acordos entre os diferentes atores dentro de um território favorecem o desenvolvimento local. A criação da Indicação Geográfica específica para vinhos permitiu que outras atividades econômicas, como hospedagem e restauração, pequenas agroindústrias, turismo, entre outras, se implantassem e crescessem na região (TONIETTO, 2003).

A Indicação Geográfica Vale dos Vinhedos é resultante de um processo construído a partir da identificação por parte dos produtores locais de vinhos de um conjunto de incertezas relacionadas ao mercado de vinhos na esfera regional, bem como em nível global. A necessidade de suplantar essas incertezas através da proteção da qualidade de seus produtos se origina na trajetória de ocupação da região, constituída por imigrantes vindos da Itália. Os quais, apesar de todas as dificuldades impostas pelo ambiente, não abriram mão do consumo de vinhos, seja como alimento, seja como símbolo de união entre os membros do grupo comunitário (SANTOS, 1978). Este fato marcou a formação de uma sociedade onde o vinho simboliza muito mais do que apenas um produto comercial. A produção e o consumo de vinhos entre os moradores do Vale dos Vinhedos simbolizam, por exemplo, a identificação do indivíduo como pertencente a um determinado grupo, neste caso, um descendente de italianos (MUCHNIK, 2004).

Assim, a Indicação Geográfica deriva do conjunto de convenções concebidas nas relações existentes dentro do território, tendo o vinho como seu principal motor. O capital social formado e acumulado no decorrer do tempo é agora mobilizado para consolidar as relações de confiança, fundamentais para enfrentar as incertezas do meio.

A presença da vitivinicultura no cenário agrícola de São Joaquim torna-se possível quando alicerçada nos diferentes relacionamentos entre os atores que participam dessa cadeia produtiva. Nesta perspectiva, a teoria das convenções torna-se um instrumento importante para analisar a inserção dessa nova atividade e seus reflexos dentro do território.



## 4. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDOS

### 4.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

#### 4.1.1. Localização

O município São Joaquim está localizado no planalto sul-catarinense distante 220 km da capital do estado (Figura 1). Compõe, junto com os municípios de Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Rio Rufino, Urubici e Urupema, a 28ª Secretaria de Desenvolvimento Regional, sendo São Joaquim a sede dessa secretaria. Sua posição geográfica está determinada pelas coordenadas, Latitude 28° 17' 38'' Sul e Longitude 49° 55' 54'' Oeste. Seus limites são, ao Norte com Urupema, ao Noroeste com Paineira, ao Nordeste com Urubici, ao Oeste com Lages, Leste e Sudeste com Bom Jardim da Serra e Sul e Sudoeste com Bom Jesus, no Rio Grande do Sul (SÃO JOAQUIM, 2003). Possui uma altitude média de 1.330 metros acima do nível do mar, podendo chegar a 1.700 metros em algumas localidades. Seu relevo é constituído por superfícies planas, onduladas e montanhosas fortemente dissecadas, de formação basáltica.



Figura 1: Localização do município de São Joaquim.

Fonte: <http://www.mapainterativo.ciasc.gov.br/>

#### 4.1.2. Demografia

Possui uma área de 1.897km<sup>2</sup>, sendo o segundo município em extensão no estado. Essa área encontra-se distribuída da seguinte maneira: o perímetro urbano ocupa 16 km<sup>2</sup> e o espaço rural 1.881km<sup>2</sup>. Sua população é de 22.036 habitantes, o que corresponde 0,4% da população do Estado de Santa Catarina. Desse total, 70,6% (16.129 habitantes) concentram-se na área urbana e 29,4% (6.707 habitantes) vivem no meio rural (IBGE, 2000). A densidade populacional do município é de 12 hab/km<sup>2</sup>, inferior à média estadual que é de 56 hab/km<sup>2</sup> (ICEPA, 2003).

A concentração da população na área urbana em São Joaquim,<sup>29</sup> como em todo o Brasil, deu-se a partir da década de 1960. No entanto, não decorre de um processo de industrialização, pois mantém sua base econômica na agropecuária, mas de um fluxo migratório em busca dos serviços disponíveis apenas na cidade, como: saúde, educação, entre outros. A presença desses recursos na cidade e o aumento da malha viária, ainda que precária, fazem com que as pessoas, mesmo exercendo atividades tipicamente rurais, como é o caso da agricultura e pecuária, residam na cidade. Este fato faz com que São Joaquim apresente alguns problemas com características de regiões tipicamente urbanizadas, como favelização e pobreza (NUNES, 2001).

Apesar de ser conhecido nacionalmente como a capital brasileira da maçã, o município de São Joaquim tem pouco destaque dentro do cenário econômico catarinense, apresentando um desempenho socioeconômico baixo em relação à média estadual, caracterizando-se como um município pobre. Segundo o Instituto CEPA, o seu Índice de Desenvolvimento Humano - Municipal (IDH-M) em 2002 foi 0,766, o que o coloca em 204º lugar no estado (O IDH-M de Santa Catarina foi 0,822). Outro dado que chama a atenção é o percentual da população considerada sem renda suficiente, que em 2000 era de 22,78% (ou seja, 5.203 pessoas). A título de comparação, o percentual da população considerada quase sem renda em Santa Catarina é 12,42% do total de habitantes do estado. Assim, nota-se que existe uma diferença em relação à concentração deste segmento da população; se em termos absolutos há um número maior de pessoas consideradas sem renda na área urbana (3.307 pessoas, o que significa

---

<sup>29</sup> A densidade populacional da cidade é de mil e oito habitantes por quilômetro quadrado, enquanto no meio rural é de três e meio habitantes por quilômetro quadrado.

20% do total da população residente nessa área), em relação à população rural este percentual é maior: são 1.896 pessoas, o que significa 28,3% de seus moradores, demonstrando que a pobreza é maior no campo (ICEPA 2003).

Este desequilíbrio fica mais evidente quando são observados os dados do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), que apresenta o número de estabelecimentos, área e valor bruto da produção nas categorias familiar, por tipo de renda e patronal. Pode-se observar que 750 estabelecimentos, ou seja, 42,4% dos estabelecimentos rurais são considerados “quase sem renda”,<sup>30</sup> esses cobrem 20,9% da área rural do município, contribuindo com apenas 5,7% do valor bruto da produção. O tamanho médio das propriedades é de aproximadamente 42 hectares (INCRA 2000). Deve-se levar em consideração que muitas destas propriedades estão localizadas em áreas pouco propícias ao desenvolvimento de empreendimentos agrícolas, mas ainda assim são dados significativos do ponto de vista da capacidade de gerar renda na região.

A economia formal do município ofereceu no ano de 2000 aproximadamente 3.349 postos de trabalho, distribuídos da seguinte forma: na indústria, 210 vagas; na construção civil vinte vagas, 520 no comércio; o setor de serviços empregou 951 pessoas; todavia a atividade que mais emprega é a agropecuária, com 1.648 postos (ICEPA, 2003). Evidentemente, que há um contingente de trabalhadores imerso na atividade informal que está sujeito aos condicionantes deste setor da economia, fato que acaba sendo prejudicial, não apenas para o trabalhador, no sentido que lhe são negados diversos direitos, como para sociedade de um modo geral. Outro fator importante em relação à oferta de emprego na região é a sazonalidade do mesmo. Na época de colheita da maçã ocorre a maior demanda de trabalhadores, gerando inclusive o afluxo de mão-de-obra de outras regiões, fato que cria uma pressão negativa nos salários.

Os dados acima são um forte indício de que as atividades econômicas presentes no município não têm sido eficientes para implementar o desenvolvimento de seu

---

<sup>30</sup> O programa considera um estabelecimento como “quase sem renda” quando sua renda total for igual ou inferior à metade do VCO (Valor do Custo de Oportunidade - sendo esse o valor da diária média estadual, acrescido de 20% e multiplicado pelo número de dias úteis do ano - calculado em 260 dias). Em Santa Catarina, esse valor seria, em 2005, de R\$ 7.738,00/ano ( $24,8 + 4,96 \times 260 = 7.738,00$ ) (INCRA, 1999).

território e mudar essa realidade. Bathke, que estudou o setor do turismo rural em São Joaquim, aponta para um quadro de estagnação no município:

Neste contexto (*da globalização*), o município de São Joaquim e sua base econômica agrícola têm enfrentado problemas na manutenção da sustentabilidade sócio espacial com fortes impactos de natureza econômica, social, cultural e ambiental (BATHKE, 2002, p. 1).

Em suas conclusões, a autora retoma a questão da dicotomia existente entre a economia local, incapaz de gerar equidade social, e a pobreza, presença constante na realidade joaquinese, a partir da fala dos atores locais:

Quando ouvimos a população local ficou claro o desânimo dos residentes com a atual situação econômica do município, evidenciando uma economia totalmente dependente da agricultura, baseada principalmente na maçã, batata e pecuária. Esta característica aliada à instabilidade das safras, preço baixo pago ao produtor, dificuldade de comercialização, ausência de uma política agrícola favorável ao pequeno produtor, empobreceu consideravelmente a região, a ponto da situação ser classificada como catastrófica pelos residentes (BATHKE, 2002, p. 120).

#### **4.1.3. Vegetação**

São Joaquim fica em área originalmente de Floresta Ombrófila Mista (Floresta de Araucária) e Estepe (Campos Gerais Planálticos), inserida no domínio da Mata Atlântica, conforme delimitações estabelecidas pelo Mapa de Vegetação do Brasil (IBGE, 2000). A exemplo de toda a Região Sul do Brasil, a vegetação original do município foi rapidamente reduzida pela exploração humana; os remanescentes desse complexo ecológico são encontrados apenas em áreas de relevo acidentado e de difícil acesso.

#### **4.1.4. Solo**

O solo da região é um fator determinante para o tipo de cultura agrícola escolhida, pois apresenta acidez acentuada, pouca a média profundidade e muitos afloramentos de rochas. Somado-se a isso, o relevo muitas vezes acidentado, compõem

os fatores que limitam o uso da terra para a agricultura (SÃO JOAQUIM, 2003). A cobertura pedológica é composta fundamentalmente por Cambissolos Húmicos, Nitossolo Háplico e Neossolo Litólico (UBERTI, 2006).

#### **4.1.5. Clima**

O clima de São Joaquim é classificado como mesotérmico úmido, com verões frescos; a temperatura média, no inverno é de 9° C, no verão 18°C, e a média anual é de 13°C. A característica climática de montanha faz com que ocorram eventuais nevascas, em torno de cinco eventos por ano. Já o fenômeno das geadas é bem mais freqüente, acontecendo entre trinta e quarenta dias anualmente. Ocorrem em média 1.100 horas de frio a cada ano (temperaturas inferiores a 7,6°C). A média histórica de precipitação registrada na estação meteorológica de São Joaquim entre 1956 e 2003 está entre 1.300 a 1.900 mm, os meses mais secos são abril e maio, quando chove em média 110 e 108 mm, respectivamente (EPAGRI, 2004).

Características climáticas especiais fazem de São Joaquim um local privilegiado para a prática de um tipo de agricultura que dificilmente pode ser encontrado em outra região do Brasil. E a vitivinicultura é uma dessas atividades que se beneficiam de um clima especial, fato que qualifica o município como uma região de excelência em vinhos de qualidade.

## **4.2. A EVOLUÇÃO ECONÔMICA DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM**

Para melhor compreender a emergência da vitivinicultura no cenário rural de São Joaquim, considerou-se imprescindível resgatar parte da história econômica do município. Pode-se perceber a existência de ciclos econômicos definidos, com quatro atividades econômicas que, em geral, simbolizam cada um desses ciclos. Evidentemente que a história não possui uma separação tão rígida como é apresentada aqui. Ao

contrário, essas atividades convivem no tempo e no espaço, impulsionando ou retraindo umas às outras. Outras atividades econômicas tiveram participação na construção da história do município, mas não de forma tão significativa como as que serão apresentadas a seguir.

#### **4.2.1. Pecuária Extensivista – A Formação do Município**

A ocupação da região, onde hoje está localizado o município de São Joaquim, originou-se a partir do comércio de gado do Rio Grande do Sul com a Região Sudeste. Esse comércio tinha por finalidade atender à demanda de alimentos e transporte, decorrentes das descobertas de ouro nas Minas Gerais no início do século XVIII. As pradarias da Região Sul do Brasil eram habitadas na época por grandes rebanhos de gado que haviam se extraviado das missões jesuítas, dizimadas pelo exército português no final do século XVII. Os animais eram reunidos no interior e levados à cidade de Viamão, de onde eram transportados por terra até o porto de Laguna e embarcados para o Sudeste. A precariedade das viagens marítimas levou os comerciantes de gado a procurarem uma alternativa por terra. O primeiro caminho de tropas partindo do litoral para o interior através da serra até a vila de Nossa Senhora dos Prazeres das Lages, foi o caminho de Sombrio, que passava pelas terras onde hoje estão os municípios de Bom Jardim da Serra e São Joaquim. Só mais tarde é que os tropeiros passaram a utilizar o caminho de Vacaria, onde o gado de Lages seguia pára o norte, passando por Curitiba até chegar à feira de Sorocaba, de onde era vendido para toda a Região Sudeste (NUNES, 2001, BATHKE, 2002 e SILVEIRA, 2005).

No final do século XVIII, aproveitando-se da concessão de sesmarias<sup>31</sup> pela Coroa portuguesa, criadores de gado de Lages, em busca de novas pastagens, passam a se instalar na região conhecida então como Costa da Serra. Os registros históricos apontam para o ano de 1755 ou 1765 a chegada dos primeiros posseiros, quando foi instalada a fazenda Pelotas, considerada a primeira ocupação regular da região. Através de divisões e subdivisões posteriores das primeiras fazendas, a região foi pouco a pouco sendo povoada. Por iniciativa do futuro fundador da cidade de São Joaquim, no ano de

---

<sup>31</sup> Uma sesmaria equivalia a aproximadamente cento e oito milhões de metros quadrados (NUNES, 2001, p. 22).

1866, foi aberto um caminho<sup>32</sup> que passou a fazer a ligação entre a então vila de São Joaquim da Costa da Serra ao caminho de tropeiros entre Lages e Desterro, fato que diminui o isolamento da região (RIBEIRO, 1941, p. 20). No ano de 1868 foi criado o distrito policial na localidade de Costa da Serra ligado à freguesia de Lages, o que seria o embrião do futuro município. Finalmente, em 7 de maio de 1887, o distrito de São Joaquim da Costa da Serra se emancipa de Lages, sendo considerado seu fundador Manoel Joaquim Pinto de Arruda Filho (Bathke, 2002, p. 56).

Assim, a pecuária extensiva foi a atividade que deu origem ao município de São Joaquim, atingindo seu apogeu na década de 1920 sendo o seu principal recurso econômico até a metade do século XX: “A pecuária é, sem dúvida alguma, a nossa principal indústria e a nossa maior fonte de renda” (RIBEIRO, 1941, p. 43). Para exemplificar volume da produção pecuarista no município nesse período, em 1939, o rebanho bovino era composto de cento e uma mil e duzentas cabeças (RIBEIRO, 1941, p. 47), o dobro do número encontrado em 2000, que era de cinquenta e nove mil e trezentas cabeças (BRASIL, 2000). A mesma relação é encontrada em todos os setores da criação de animais. Esse autor chama a atenção para a necessidade dos pecuaristas joaquinenses de retomar a prática da criação de gado, pois estava se tornando disseminada a atividade de invernada, por ser mais cômoda e segura para o dono da terra, porém de alguma forma ameaçava a sobrevivência da pecuária no município. Atualmente, a criação de gado ainda é uma atividade importante no município e mantém a sua principal característica que é a bovinocultura de corte, praticada de modo extensivo, e um pequeno rebanho de ovinos, atividades que padecem devido ao pouco incentivo, acarretando na baixa produtividade e qualidade (NUNES, 2001).

Em se tratando de produtos de origem animal, a economia de São Joaquim não se restringe apenas à pecuária; a apicultura tem se mostrado uma fonte importante de dividendos para o município. Essa prática não é uma atividade recente na região, pois a produção em 1939 era de oito mil quilos de mel (RIBEIRO, 1941, p. 48). São Joaquim produziu no ano de 2000, cento e noventa e cinco mil quilos de mel (BRASIL, 2000). A composição florística da região e os diversos pomares de maçã são uma fonte de nutrientes para as abelhas, insetos fundamentais na polinização das macieiras e, conseqüentemente, para o sucesso da principal atividade econômica do município.

---

<sup>32</sup> Este caminho passava onde hoje é a rodovia SC 430 que liga São Joaquim a Bom Retiro, passando por Urubici.

Atualmente, outra atividade que tem apresentado um potencial muito grande é a piscicultura, destacando-se a criação de trutas, que encontra na região o clima adequado para seu crescimento, tornando-se uma fonte de renda interessante para os pequenos proprietários de terra, por se tratar de um peixe que possui um alto valor de mercado.

#### **4.2.2. Estrativismo Madeireiro – O Declínio das Reservas Florestais**

A decadência da pecuária como atividade econômica no município na metade do século XX foi compensada com o crescimento da exploração dos recursos madeireiros de suas florestas. Os primeiros relatos sobre a região serrana de Santa Catarina enalteciam a abundância e a qualidade de suas florestas de pinheiros. Esse potencial, apesar de conhecido, não se transformou logo em uma exploração comercial e servia apenas para atender às necessidades locais de madeira. Em 1940, existiam apenas 22 serrarias espalhadas no então município de São Joaquim<sup>33</sup> (RIBEIRO, 1941, p. 50). Em dezembro de 1940, o Departamento Estadual de Estatística publicou um levantamento relativo ao tamanho dos pinheirais existentes no estado de Santa Catarina e identificou um número aproximado de dez milhões novecentos e setenta mil árvores em São Joaquim, número só inferior àquele existente em Curitiba, numa clara demonstração do potencial madeireiro do município (RIBEIRO, 1941, p. 49; SILVEIRA, 2005, p. 34).

No final da década de 1940, grupos madeireiros vindos do Rio Grande do Sul descobriram as florestas de pinheiros da região serrana, dando início à exploração mais intensa destes recursos. A indústria da exploração madeireira atingiu seu auge em 1960, chegando a somar 147 estabelecimentos atuando no município (BATHKE, 2002, p. 60). A derrubada desordenada levou a um intenso declínio dos estoques de madeira na região a partir da década de 1960 e, mais recentemente, o rigor da legislação de proteção ambiental fez com que o setor se extinguisse na região, deixando atrás de si apenas um rastro de devastação, pouco contribuindo para o desenvolvimento do município.

---

<sup>33</sup> No ano de 1940, o município de São Joaquim era composto pela área dos atuais municípios de Urubici (emancipado em 1957), Bom Jardim da Serra (1967) e Urupema (1988).



Atualmente, o extrativismo vegetal está assentado nos reflorestamentos de *Pinus sp*, ocupando uma área de mil e quinhentos hectares e, a exemplo de toda a região do planalto, vem crescendo constantemente no município, dividindo as opiniões quanto a esta realidade (BATHKE, 2002).

Um recurso florestal importante para a economia da região é o pinhão, que sempre foi um alimento típico das populações serranas, hábito transmitido aos colonizadores pelos índios que habitavam o planalto. A coleta de pinhões ocorre nos meses de outono quando as pinhas vão progressivamente caindo, tornando-se uma fonte de renda para muitas pessoas que se dedicam a essa atividade. O pinhão possui diversos usos na culinária local e também é exportado para outros centros, como Porto Alegre e São Paulo. São Joaquim colhe anualmente cerca oitocentas toneladas de pinhão (IBGE – Censo agropecuário, 1996 apud SÃO JOAQUIM, 2003).

#### **4.2.3. Maçã – O Potencial do Território**

Indiscutivelmente, a pomicultura ainda é a atividade agrícola que mais se destaca em São Joaquim, e de forma direta ou indireta, influenciou a implantação e o crescimento da vitivinicultura.

A história do cultivo de maçã em São Joaquim começa no início do século XX com a chegada à região do imigrante alemão naturalizado brasileiro Paulo Bathke, que ao voltar de uma de suas viagens à Alemanha, trouxe na bagagem as primeiras mudas de macieira para a região, formando um pomar com mais de duas mil mudas, em 1908. (GRILLO, 2000).

Durante a primeira metade do século XX, algumas obras fazem referência ao cultivo da maçã e de outras frutas de clima temperado na região de São Joaquim, como: pêra, uva, ameixa, pêssigo. Os pomares domésticos de maçã sempre foram motivos de atenção daqueles que visitavam a região. Em 1919, o cultivo de frutas na região serrana é citado, e o autor chamava a atenção de que a dependência das frutas importadas poderia ser superada quando as mesmas passassem a ser cultivadas “(...) na zona para além da Serra do Mar” (CRISPIM MIRA, 1919 apud SCHMIDT, 1990, p. 19).

Ribeiro associa o aumento do interesse por pessoas do município pelo cultivo de árvores frutíferas com abertura da estrada para Urubici, que favorecia o escoamento da produção. Enfatiza também que o principal mercado seria a capital do estado, pois já havia pelo consumidor florianopolitano a identificação da qualidade das frutas produzidas na serra: “O principal mercado consumidor é Florianópolis, aonde nossas excelentes frutas vão tendo ótima aceitação e grande procura” (RIBEIRO, 1941, p. 41). Antevendo o desenvolvimento da atividade frutícola na região, Ribeiro acreditava que, partindo-se das condições climáticas específicas e de uma boa dose de pesquisa, São Joaquim tornar-se-ia um pólo econômico de referência no Brasil para o setor (RIBEIRO, 1941).

Nos anos seguintes, o então Campo de Sementes de São Joaquim passou a cultivar coleções de árvores frutíferas, procurando identificar aquelas que mais se adaptavam às condições edafoclimáticas da região. Para tanto, em 1942, foram plantadas “(...) 25 macieiras, 16 ameixeiras, 5 pereiras, e 85 videiras” (BRASIL, 1942b apud SCHMIDT, 1990, p. 20).

Entre as propostas da Primeira Reunião Econômica Agrícola, realizada em 1947, constatou-se a intenção de fomentar o desenvolvimento da fruticultura no estado. Chama a atenção nesse documento a importância que foi dada à organização dos produtores como pré-requisito para o sucesso da atividade. A Segunda Reunião enfatiza a necessidade do poder público de apoiar o setor para que o mesmo se desenvolva com técnicas modernas, criando condições para posteriormente eliminar a dependência de importação de maçãs (SCHMIDT, 1990).

A partir dessas constatações, foi estabelecido, em 1951, um acordo entre o governo federal e o município para a instalação do Campo Experimental de Pomicultura, que deveria ser referência para os agricultores que mostrassem interesse em abraçar a atividade. Naquele mesmo ano, o Sr. Manoel Dimas Pereira de Souza implantou o que é considerado o primeiro pomar comercial de maçãs em São Joaquim, com 1.600 pés da variedade denominada *Rome Beauty*. Esse produtor relatou mais tarde que a decisão de iniciar o cultivo de maçãs estava diretamente relacionada com a necessidade de buscar novas alternativas para a economia do município, pois a principal fonte de recursos, a exploração madeireira, já dava sinais de exaustão. Assim, o município passou a ver na pomicultura uma alternativa bastante viável para sua

estagnação econômica, “(...) aqui está o futuro de São Joaquim, (...) nestas maçãs. (...) Se vai o nosso pinhal (...), mas a pomicultura vai nos salvar” (SCHMIDT, 1990, p. 23).

Naquela mesma época (1952), uma ação conjunta do governo municipal, Posto de Fomento e de alguns produtores locais deu início a uma campanha de divulgação da pomicultura, que visava não apenas aos moradores do município, através de exposição de frutas nas casas comerciais da cidade, mas dentro de uma visão mais ambiciosa, estas atividades de campanha foram levadas a Florianópolis e até mesmo para o eixo Rio São Paulo. O esforço para promover a pomicultura em São Joaquim culminou com a criação, em 1956, da primeira festa da maçã, trazendo ao município a denominação de “capital da maçã” (SCHMIDT, 1990).

O título de “capital da maçã” não foi suficiente para fazer com que a atividade deslanchasse no município, pois as ações necessárias à ampliação dos pomares não se efetivavam, principalmente no que diz respeito ao aparato técnico, como produção de mudas, diversificação de variedades, desenvolvimento de pesquisas e assistência aos pomicultores, visto que a atividade era nova e havia pouco conhecimento em relação ao seu cultivo. Aliado à falta de infra-estrutura e conhecimento técnico existente no setor, estava a falta de interesse dos agricultores locais em aderir à nova atividade (idem).

Paralelamente ao que acontecia em São Joaquim, em 1952 foi firmado um acordo entre o governo federal e o estado de Santa Catarina com o objetivo de desenvolver a “(...) produção vitivinícola e de frutos de clima temperado no território catarinense” (SANTA CATARINA, 1953 apud SCHMIDT, 1990, p. 26). Schmidt chama a atenção para o fato de que a sede do projeto localizou-se a princípio no município de Videira, fato que mudou o foco da fruticultura de clima temperado de São Joaquim para o Vale do Rio do Peixe. A mudança de foco acontece, em parte, por conta da plantação de pomares com frutas de clima temperado que foram realizadas na região do atual município de Fraiburgo. Por consequência, na década de 1960 houve um processo de estagnação em relação à cultura da maçã em São Joaquim.

Somente em 1969, o cultivo da fruta tomou o impulso decisivo quando o senhor Rogério Campos plantou um pomar com dez mil pés de maçã, com o intuito de desenvolver uma nova atividade econômica para o município. Tal como foi visto anteriormente, o município padecia de uma forte estagnação econômica oriunda do

declínio de suas principais atividades econômicas, a bovinocultura e a extração de madeira. Essa iniciativa foi decisiva para implantação, em 1970, do escritório da ACARESC (Associação de Crédito e Assistência Rural de Santa Catarina) no município, fato fundamental para que os agricultores tivessem acesso às linhas de crédito existentes no Programa de Fruticultura de Clima Temperado (PROFIT), bem como assistência técnica necessária para iniciarem o cultivo da maçã (SCHMIDT, 1990). É importante ressaltar que a iniciativa do empresário foi pioneira no que diz respeito à utilização de variedades de maior apelo comercial, permitindo atingir uma fatia de mercado mais exigente.

Em 1974, através dos esforços da então cooperativa agrícola Cotia<sup>34</sup> e do PROFIT foram assentadas em São Joaquim trinta famílias de origem japonesa vindas do interior de São Paulo (BIANCHINI, 1986), que passaram a se dedicar à agricultura, notadamente à produção de frutas, tendo a maçã como destaque. Esse fato foi importante para desencadear o crescimento da pomicultura no município, pois serviu de impulso para que outros agricultores entrassem na atividade (BATHKE, 2002). A partir de então, até o início dos anos 1980, ocorre a maior implantação de pomares na região serrana, principalmente no município de São Joaquim (SCHMIDT, 1990).

A vinda das famílias de imigrantes de origem japonesa criou a oportunidade de firmar convênios de cooperação técnica com a Agência de Cooperação Internacional do Japão – JICA, que foi de grande ajuda para o crescimento das pesquisas com maçã, em São Joaquim. O convênio durou de 1974 a 2001. A presença do pesquisador Kenshi Ushirozawa, em São Joaquim, foi determinante para o avanço dos estudos. Tido como o pai da moderna pesquisa em pomicultura, iniciou suas pesquisas com a aclimação da maçã no município, em 1971.

O crescimento acelerado do setor e o incentivo do escritório local da ACARESC levaram à criação da COOPERSERRA<sup>35</sup> (Cooperativa Regional Agropecuária Serrana) em 1977, com 138 sócios, abrangendo os municípios de Bom

---

<sup>34</sup> A cooperativa era originária da cidade paulista de mesmo nome.

<sup>35</sup> Outra importante cooperativa do setor de fruticultura em São Joaquim foi criada em 1993, denominada SANJO (Cooperativa Agrícola São Joaquim). Iniciou com 34 sócios, Atualmente são 78 fruticultores associados cultivando 900 ha e produzindo anualmente 34 mil toneladas de maçã, além de pêra e goiaba serrana (SANJO, 2006).

Jardim da Serra, São Joaquim, Urubici e Urupema (COOPERSERRA, 2003). Atualmente, essa Cooperativa conta com 107 sócios em toda a região serrana, que cultivam 417 hectares (BRDE, 2005, p. 17). A cooperativa presta assistência técnica a seus sócios, oferece condições de armazenagem das frutas, garantindo preços mais atraentes para o produto.

No final dos anos de 1980, o país atingiu níveis de produção capazes de atender ao consumo interno, superando a dependência do produto importado (SCHMIDT, 1990). Segundo Mello, em uma década o país expandiu sua área plantada com maçãs em mais de 2.034% entre 1972 e 1980, pulando de 931 para 18.941 hectares. Atualmente, o ritmo de crescimento não tem sido tão acelerado, mas a área plantada continua crescendo, atingindo em 2003 o total de 31.701 hectares (MELLO, 2006).

Seja pela diversidade de frutas produzidas no país, ampliando as possibilidades de escolha do consumidor, ou pelo baixo poder aquisitivo da maioria da população brasileira, o consumo de maçã é pequeno no Brasil; a média está em torno de 4,6 kg *per capita*, muito aquém de países como a Turquia (71 kg) e a Argentina (11,1kg) (MELLO, 2005). Por outro lado, mudanças nos hábitos alimentares da população apontam para um aumento no consumo de frutas *in natura* não só no Brasil como em nível mundial, como atestam as perspectivas de crescimento indicadas pela Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) em uma taxa de 3 a 6% para os próximos anos (FAO, 2006). Esse dado gera uma expectativa positiva em relação à produção de frutas, principalmente para o Brasil, que produz uma grande diversidade de espécies, notadamente as frutas nativas, muitas das quais podem se transformar em um diferencial a mais no mercado externo. Nesse contexto, a maçã, uma fruta que possui uma imagem positiva de consumo no mercado, apresenta um grande potencial para aumentar sua utilização entre os consumidores brasileiros.

A produção brasileira de maçãs concentra-se na Região Sul e não poderia ser diferente, pois as exigências climáticas da fruta são bastante específicas no que diz respeito principalmente ao quesito temperatura ambiente, pois requer um elevado número de horas de frio para seu desenvolvimento. Santa Catarina é o maior produtor brasileiro da fruta, sendo responsável por 56,4% da produção nacional (Tabela 1).

Tabela 1. Número de produtores, área cultivada e produção de maçãs por estados, no Brasil em 2003.

Estado	Números de produtores	Área cultivada (ha)	Produção (t)
Santa Catarina	1.627	16.348	475.095
Rio Grande do Sul	700	13.355	329.461
Paraná	100	1.603	34.623
São Paulo e Minas Gerais	*	226	2.642
Brasil	2.427	31.532	841.821

Fonte: Adaptado de BRDE, 2005a.

\* Dado não disponível, na fonte consultada.

Na tabela 2, apresenta-se o quadro da pomicultura catarinense. Apesar do município de Fraiburgo ser o maior produtor brasileiro de maçã, ficando São Joaquim no terceiro lugar,<sup>36</sup> pode-se observar que, mesmo possuindo uma área cultivada menor, o número de produtores em São Joaquim é bem superior ao encontrado em Fraiburgo, o que caracteriza o pequeno porte dos pomares joaquineses. Este fato é confirmado pelo estudo desenvolvido pelo BRDE, que encontrou 82,4% da área cultivada no município com no máximo cinco hectares. Uma das principais razões apontadas para esse fato é o relevo bastante acidentado que dificulta o cultivo de grandes áreas (BRDE, 2005). Por sua vez, esse fato permite que haja uma distribuição dos pomares em toda a extensão do município, e o aproveitamento da diversidade de micro climas presentes na região.

As principais cultivares plantados em São Joaquim são Gala e Fuji, com predominância dessa última, dada sua ótima adaptação às condições ecológicas da região, gerando frutos de alta qualidade no que diz respeito à cor, formato e sabor, ganhando destaque dentro e fora do território nacional (BATHKE, 2002).

Tabela 2. Número de produtores, área cultivada e produção de maçãs nos dez municípios com maior área plantada do estado de Santa Catarina em 2003.

Município	Número de produtores	Área cultivada (ha)	Produção (t)
Fraiburgo	85	5.749	178.219
São Joaquim	720	3.430	101.185

<sup>36</sup> O município gaúcho de Vacaria ocupa a segunda colocação no *ranking* nacional, com uma área cultivada de 5.500 hectares (BRDE, 2005).

Monte Carlo	5*	1.700*	36.144
Lebon Régis	8	1.105	35.360
Bom Jardim da Serra	230	949	28.000
Urubici	97	690	19.000
Água Doce	17	690	13.800
Bom Retiro	36	600	12.000
Urupema	164	315	7.560
Lages	9	305	10.065
...	...	...	...
Santa Catarina	1.627	16.348	475.095

Fonte: Adaptado de BRDE, 2005a.

\* Dados obtidos junto à Secretária Municipal de Agricultura de Monte Carlo.

Apesar de a maçã ser a fruta mais cultivada no município, merece destaque a produção de outras frutas como pêra, pêsego, ameixa e kiwi (SÃO JOAQUIM, 2003), além de pequenas frutas como morango, amora preta e mirtilo (Santos, 2004), frutas exóticas que se adaptam bem ao clima da região. A produção de goiaba serrana tem crescido, resultado das pesquisas realizadas pela EPAGRI, demonstrando inclusive o potencial das frutas típicas da região serrana. Essa empresa estadual de pesquisa agropecuária está avaliando a aclimação de diferentes variedades de oliveira e os resultados têm apontado para que num futuro próximo São Joaquim venha a colher azeitonas. Além disso, existem projetos para a formação de pomares de oleaginosas no município (castanhas e avelã). Apesar de encontrar forte restrição à prática agrícola em suas características climáticas, São Joaquim destaca-se como o segundo produtor estadual de batata semente e em menor escala produz milho e feijão. (BATHKE, 2002).

O setor produtivo da maçã no município padece de um maior grau de associativismo, principalmente entre os pequenos produtores, quando se considera que a Associação Brasileira de Produtores de Maçã foi criada em 1978 (SCHMIDT, 1990), com o objetivo de defender os interesses dos pomicultores brasileiros no mercado e junto à esfera política.

A frágil organização deixa os fruticultores vulneráveis no momento de negociar sua produção. Muitos produtores têm dificuldades em obter assistência técnica gratuita, pois o serviço de extensão rural não tem capacidade para atender toda a demanda; assim,

acabam obrigados a contratar o serviço de técnicos particulares, o que acarreta aumento dos custos de produção. Por outro lado, são poucos os produtores que possuem um sistema de armazenagem, e a grande maioria é obrigada a vender sua produção na safra, quando os preços estão mais baixos. Alguns estudos efetuados na região (SCHMIDT, 1990, BRDE 2005a, DAMO, 2005) apontam para a falta de associativismo como um das causas para a estagnação do setor. Segundo o BRDE (2005a), “na região, as cooperativas que estão em operação abrangem um pequeno número de associados, cerca de 300. Praticamente, os demais pequenos produtores estão atuando de forma isolada” (BRDE, 2005a, p. 21).

A falta de infra-estrutura de que sofre a maioria desses produtores tem permitido que empresas de outras regiões do país se beneficiem da qualidade das frutas colhidas em São Joaquim, onde são compradas sem classificação, pagas a preços inferiores ao de mercado e posteriormente comercializadas como se fossem originárias das regiões dessas empresas, ocasionando um prejuízo ao município de mais de setenta milhões de reais (EPAGRI, 2004, p. 4).

Outra ameaça constante aos pomicultores da região é a concorrência das frutas importadas, principalmente aquelas oriundas da Argentina, que por consequência de diversos acordos comerciais entre os dois países têm mais facilidade de entrada no Brasil. Não é um fato recente, pois desde a década de 1980 já era travada a chamada “guerra da maçã”, nas palavras do Jornal de São Paulo, citado por Schmid, (SCHMIDT, 1990, p. 202).

O setor macieiro em São Joaquim vem se organizando para fazer frente a estas ameaças através de diversas ações. As mais destacadas são a formação de novas cooperativas, cujo objetivo maior é criar infra-estrutura de comercialização da produção de seus associados, valorizando o diferencial de qualidade da maçã cultivada no município (BRDE, 2005a), como também possibilitar a implantação do programa de Produção Integrada da maçã. Segundo Titi et al. (1995), citado por Todafruta (2004), a produção integrada é definida como:

(...) um sistema de exploração agrária que produz alimentos e outros produtos de alta qualidade mediante o uso dos recursos naturais e de mecanismos reguladores para minimizar o uso de insumos e contaminantes e para assegurar uma produção agrária sustentável (TITI et al., 1995 apud TODAFRUTA, 2004).



Deste modo, o clima tem sido o diferencial que garante a especificidade da atividade agrícola na região do Planalto Catarinense, e atitudes como as que foram citadas acima só podem contribuir para que a pomicultura se mantenha como uma atividade líder na geração de empregos e renda para São Joaquim, criando espaço para que outras atividades cresçam na região, como é o caso do turismo.

#### **4.2.4. Paisagem Rural e o Frio – O Potencial Turístico**

Com a falência da indústria madeireira na década de 1960 já havia entre os moradores do município a crença de que o turismo seria uma alternativa interessante para a economia local, como relata Schmidt:

De fato, naquele momento, São Joaquim buscava dinamizar sua economia. Os setores que eram vistos como passíveis de maior desenvolvimento eram o turismo e a fruticultura (SCHMIDT, 1990, p. 61).

O principal trabalho sobre o setor de turismo em São Joaquim foi realizado por Bathke (2002) e será tomado como referência para compreender a inserção do turismo no município.

As características especiais do clima de altitude, somadas às belezas naturais fazem com que São Joaquim possua uma vocação natural para o turismo, atividade econômica que pode ser considerada como um quarto elemento dentro do processo de construção da economia local. A atividade é promissora em dois ramos: o turismo do frio, que a cada ano, no inverno, traz consigo a expectativa da precipitação de neve, transformando a fisionomia da região e atraindo um contingente cada vez maior de pessoas que buscam a oportunidade de presenciar este fenômeno e apreciar as belezas que o rigor do frio proporciona a esta que é considerada a cidade mais fria do Brasil; e o turismo rural, que atrai os visitantes que procuram a tranquilidade do campo, no dia a dia dos hotéis-fazenda da região (BATHKE, 2002).

São Joaquim frequentemente é notícia na mídia nacional, principalmente quando as temperaturas caem e o frio domina a região. Isso é um fato positivo, pois gera muita curiosidade entre os moradores de diferentes regiões do país, dispensando a necessidade de criar programas de propaganda direcionados para o município (SÃO

JOAQUIM, 2003). Além dessa propaganda gratuita, fato que permite ao município ser bastante conhecido, a população local tem consciência de que o turismo é uma fonte importante de divisas e busca aliar as potencialidades naturais da região ao seu caráter hospitaleiro para receber bem seus visitantes.

Ainda assim, São Joaquim padece de falta de investimentos para prestar melhor atendimento ao turista que visita o município “(...) infra-estrutura deficiente na prestação de serviço, principalmente nas opções de hospedagem, restaurantes e lazer” (BATHKE, 2002, p. 120). Em 2002, a rede hoteleira do município era constituída de quatro hotéis, (apenas um classificado pela Embratur como duas estrelas), cinco pousadas, além de muitas residências particulares onde os proprietários se dispõem a hospedar os visitantes que chegam à cidade. Uma agência local de turismo cadastrou oitenta dessas casas.

A gastronomia local possui elementos que a tornam um atrativo a mais para os visitantes, porém é pouco explorada pelo setor de restauração<sup>37</sup> existente na cidade. São preparações gastronômicas que somam a comida das fazendas com a fartura de maçãs no município. Alguns pratos destacam-se na culinária local, entre eles as diversas preparações à base de *frescal*<sup>38</sup>, tais como o *frescal* na moranga (as diferentes variedades de abóboras são muito utilizadas, tanto em preparações salgadas como em doces diversos), arroz de carreteiro com *frescal*; a paçoca de pinhão (pinhão e carne moídos em um pilão), além do pinhão assado na chapa dos fogões à lenha, uma atividade típica nas noites de inverno em torno do fogão; as raspas de maçã (fatias de maçã, secas ao sol); as roscas de coalhada e a bijajica (rosquinha frita à base de polvilho, ovos e açúcar); diversos doces de frutas, onde entre as mais exóticas está a gila, uma fruta semelhante á abóbora. E tantas outras delícias que estão por serem descobertas nas cozinhas pelo interior do município (BATHKE, 2002).

Anualmente, no mês de abril, é realizada a Festa Nacional da Maçã, vitrine para os pomicultores exporem a sua produção, que atrai visitantes de diversas regiões do país e do exterior, bem como pessoas diretamente relacionadas com a cadeia produtiva

---

<sup>37</sup> **Restauração:** termo utilizado para definir os estabelecimentos que comercializam refeições; ou seja, restaurantes, bares e hotéis.

<sup>38</sup> Trata-se de um método de conservação que nasceu nas fazendas de gado da região, em que peças de carne (de bovinos, de suínos ou de ovinos) sofrem um processo de maturação que envolve a salga e a exposição ao frio.

da fruticultura de clima temperado. Além de exposições das frutas cultivadas no município, a festa é marcada por shows de artistas locais e nacionais e exposição de artes e artesanato local (SÃO JOAQUIM, 2003).

Cresce no município a modalidade do turismo rural através dos hotéis-fazenda, que utilizam as sedes de antigas fazendas de criação de gado para hospedagem, onde os turistas estão em contato direto com a natureza e conhecem as atividades do dia-a-dia dessas propriedades. Bathke comenta o perfil dos hóspedes que procuram os estabelecimentos que atuam na fatia de mercado dos hotéis-fazenda:

Este público vem atrás da paz que o campo oferece; da paisagem que cerca a região campos cercados de taipas, montanhas, florestas com araucária, rios com trutas; e das virtudes simples encontradas na vida campeira: a ordenha do gado, as lidas dos peões, os passeios a cavalo, as histórias ouvidas em volta ao fogo (BATHKE, 2002, p. 119).

Há uma forte expectativa de que a vitivinicultura venha a se tornar mais um elemento de atração de turistas para São Joaquim. A exemplo de outras regiões vitivinícolas em todo o mundo, a atividade possui uma grande vocação para se associar ao turismo. A existência das Rotas do Vinho em diversas regiões constitui-se em uma modalidade de enoturismo que procura otimizar os diferentes setores produtivos do território, como hospedagem, artesanato, restauração, agroindústria, etc (VANDECANDELAERE, 2001).

Apesar das atrações turísticas existentes no município servirem de forte apelo para os visitantes, e sua divulgação ocorrer espontaneamente pela mídia, as iniciativas do poder público no desenvolvimento de ações de fomento à atividade são muito tímidas. Essa percepção é corrente entre os moradores de São Joaquim:

De acordo com as informações colhidas com a população percebeu-se que além deste anseio do turismo rural como redenção econômica local, há também um forte descontentamento com a administração municipal em não priorizar o turismo, sabendo que a cidade possui selo turístico e que sua área é predominantemente rural (BATHKE, 2002, p. 120).

A sociedade local tem procurado definir os rumos do turismo em São Joaquim, inclusive apontando uma série de elementos para o crescimento da atividade no município, entre eles, a geração de produtos turísticos com qualidade e diversidade para que sejam ativos durante todo o ano, para que ocorra integração dos diferentes agentes de turismo no território, melhoria da infra-estrutura básica do município, apoio técnico e

financeiro para a atividade e o desenvolvimento do turismo consciente que respeite os recursos naturais, culturais e históricos da região, capaz de criar postos de emprego e renda para a população local.

A despeito desse quadro econômico promissor, São Joaquim ainda se mantém como um município pouco desenvolvido. Porém, os atores que constituem seu território estão cientes da necessidade de buscar estratégias de desenvolvimento que permitam que o município ultrapasse os atuais índices de desenvolvimento humano.

## 5. RESULTADOS

### 5.1. A TRAJETÓRIA DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM

Há algum tempo, o município de São Joaquim tem sido notícia no cenário nacional, não apenas devido ao frio ou à expressiva colheita de maçãs, mas aos resultados de pesquisas no campo da vitivinicultura.<sup>39</sup> A exemplo da maçã e de outras frutas de clima temperado, as uvas de variedades européias têm mostrado uma boa adaptação ao clima da região, criando uma expectativa positiva quanto à qualidade dos vinhos que deverão ser elaborados no Planalto Catarinense. O clima condicionado pela altitude em que se encontra o município é o fator primordial para que esta expectativa venha a se concretizar.

#### 5.1.1. O período pré *Cabernet Sauvignon*

A história da produção de vinho em São Joaquim se inicia com os experimentos na área da viticultura desenvolvidos pela Estação Experimental da EPAGRI na década de 1990. Porém, através dos relatos obtidos durante as entrevistas do presente trabalho, realizadas com antigos moradores da cidade, bem como a partir do trabalho de Ribeiro (1941), observou-se a existência de algumas experiências anteriores ligadas ao cultivo de uvas e elaboração de vinhos no município. Esse autor registrou que, em 1940, foram colhidos quatro mil quilos de uvas no município e produzidos mil litros de vinho. São dados bastante vagos, visto que não foram encontrados registros quanto ao nome do produtor, local do cultivo e/ou da elaboração do vinho, muito menos se o vinho foi elaborado com as uvas colhidas dentro do município ou importadas de

---

<sup>39</sup> Revista Vinho Magazine nº 39, 2003, p. 16; nº 42, 2003, p. 17; nº 48, 2003, p. 58-61. Revista Agropecuária Catarinense, vol.16, nº 2, julho, 2003, p. 27-32. Jornal A Notícia, edições de 03 de fevereiro de 2001; 20 de janeiro de 2003; 19 de julho de 2003; 15 de abril de 2004. Jornal Diário Catarinense, edição de 09 de julho de 2004, entre outras publicações.

outra região. Ainda assim, uma pista clara da presença da vitivinicultura em São Joaquim nesta época (RIBEIRO, 1941, p. 42).

Muito provavelmente, esses vinhos eram elaborados pelos descendentes dos italianos que se estabeleceram na Região Sul do estado de Santa Catarina e posteriormente migraram para o planalto. As razões que levam a essa hipótese, são as seguintes: primeiro, um dos entrevistados<sup>40</sup> usou uma expressão bastante significativa para ilustrar a forte relação dos descendentes de italianos com o vinho “Onde tem um gringo<sup>41</sup> tem uma parreira”; segundo o mesmo entrevistado, existe no município três famílias, todas de origem italiana, que até há bem pouco tempo faziam ou ainda fazem vinhos no município “(...) a família Zanette, os Nezzi e o Cechinel, lá no Despraiado” (Despraiado é uma localidade distante 40km à sudeste da sede do município).

Das três famílias indicadas pelo entrevistado, apenas uma continua a produzir vinhos, a família Cechinel, as outras duas não o fazem mais, porém de algum modo mantém a relação com a videira. É o caso do senhor Avelino Nezzi, que depois que seu pai faleceu, mudou-se para a cidade para trabalhar na prefeitura municipal, e utiliza seu saber vitícola realizando serviço de poda e condução em videiras domésticas na sede do município. Houve ainda a referência a um agricultor na localidade de Boava, no interior do município, que cultivava uvas de mesa que são vendidas na cidade durante a época de colheita, porém não foram obtidas informações mais precisas.

Assim, o único produtor de vinhos em atividade em São Joaquim, da era pré-*Cabernet Sauvignon*, como está sendo denominado no presente trabalho o período cronológico anterior aos experimentos da EPAGRI, é o senhor Nerino Cechinel.<sup>42</sup> Originário de Urussanga, aprendeu a cultivar as uvas e a elaborar vinho com seu pai e seu avô. No início da década de 1970, mudou-se para São Joaquim, quando plantou algumas videiras de onde colhia uvas para consumo *in natura* e elaborava um pouco de vinho que era utilizado na propriedade. Em 1979 seus parentes de Urussanga forneceram-lhe mudas da variedade americana *Bordô*, que utilizou para implantar o vinhedo, iniciando a produção do vinho em 1982. Esse vinho sempre gozou de prestígio entre os moradores da cidade, como atesta um dos entrevistados da pesquisa “(...) a

---

<sup>40</sup> O entrevistado é proprietário de um entreposto de comercialização de produtos agrícolas, e em decorrência de seu trabalho é um profundo conhecedor do município.

<sup>41</sup> A expressão “gringo” é utilizada na região para designar, principalmente, os descendentes de italianos.

<sup>42</sup> Informações obtidas na entrevista realizada em 08/07/2005, diretamente com o senhor Nerino Cechinel.

família Cechinel, aqui na região do Despraiado produzia e ainda produz até hoje um vinho artesanal de ótima qualidade” (Proprietário de um entreposto de produtos agrícolas na cidade, julho/2005). Esse vinho é comercializado somente pela família.

O entrevistado relatou a existência de outros dois agricultores que elaboram vinho em suas propriedades, além daqueles que foram citados anteriormente, mas não forneceu maiores detalhes; disse apenas que um deles possui um vinhedo com uvas americanas, maior do que o seu. O senhor Cechinel entrou para era *Cabernet Sauvignon*, em 2003, quando plantou um vinhedo de um hectare com essa variedade em sua propriedade, acreditando no potencial da região para o seu cultivo.

### **5.1.2. O *terroir* joaquinese**

Esses relatos demonstram a aptidão natural do município para a vitivinicultura. Nesse sentido, Brighenti e Tonietto (2004) analisaram as condições climáticas de São Joaquim, a partir das informações meteorológicas obtidas na Estação Experimental da EPAGRI do município, utilizando o método de Classificação Climática Multicritério Geovitícola (Sistema CCM Geovitícola) e concluíram que o clima de São Joaquim para a vitivinicultura é classificado como “Frio, de Noites Frias, e Úmido” (BRIGHENTI; TONIETTO, 2004 apud, BRDE, 2005b). Esta classificação é importante para que os futuros viticultores tenham uma base sólida para plantarem seus vinhedos.

Tonietto e Carbonneau desenvolveram um sistema de classificação climática específico para a viticultura mundial, até então inexistente, denominado Classificação Climática Multicritério - CCM, que permite definir o clima das regiões vitícolas nas mais diversas regiões do planeta (TONIETTO, 2006). O Sistema Classificação Climática Multicritério Geovitícola é construído a partir de três parâmetros, assim definidos:

(...) Índice de Seca (IS), representando as condições hídricas no solo; no Índice Heliotérmico (IH), representando a soma térmica diurna; e no Índice de Frio Noturno, que representa as condições térmicas noturnas, expressas

pelo valor médio da temperatura mínima do ar do último mês do período de maturação das uvas (TONIETTO; CARBONNEAU, 2006, s/p).<sup>43</sup>

Essas características climáticas são a chave para compreender a relação entre a região e a produção de uvas viníferas. As temperaturas mais baixas durante a noite fazem com que a brotação da videira aconteça mais tarde em relação a outras regiões do Brasil. Além disso, torna-se mais lento o amadurecimento das uvas, permitindo o desenvolvimento de substâncias necessárias à formação de frutos de alta qualidade,<sup>44</sup> especialmente os polifenóis, resultando em vinhos mais estruturados. O processo de maturação mais lento das uvas adia a colheita para o final de abril,<sup>45</sup> que historicamente é o mês mais seco na região, uma qualidade importante para que uma área possa ser considerada de excelência na produção de vinhos finos de alta qualidade (ROSIER et al., 2004).

Um estudo realizado com a variedade *Cabernet Sauvignon* em São Joaquim, detectou que o período compreendido entre a brotação da videira e a colheita das uvas durou em média cento e oitenta e nove dias, para as safras 1988 a 2001, uma diferença de trinta e sete dias em relação ao mesmo período observado na Serra Gaúcha, cuja a média nesta região é de cento e cinquenta e dois dias (BRIGHENTI; TONIETTO, 2004 apud BRDE, 2005b).

Reynier resume a influência dos fatores climáticos na maturação das uvas da seguinte maneira: “Fatores Climáticos: as temperaturas elevadas têm um efeito negativo na coloração dos bagos e, ao contrário, a iluminação direta dos cachos tem um efeito favorável” (REYNIER, 1989, p. 162).

<sup>43</sup> O Sistema CCM Geovíticola é constituído dos seguintes intervalos, para cada um dos parâmetros de avaliação:

Índice de Seca - (IS) (mm)	Índice de Frio Noturno – (IF)	Índice Heliotérmico – (IH)
- Ausência de seca Úmido > 150 Subúmido = 150 > 50 - Presença de seca: Seca moderada = ≤ 50 > -100 Seca forte = ≤ -100 > -200 Seca muito forte = ≤ -200	Noites quentes > 18°C Noites temperadas > 14°C - 18°C Noites frias > 12°C - 14°C Noites muito frias - 12°C	Muito frio ≤ 1500 Frio >1500 - 1800 Temperado >1800 - 2100 Temperado quente > 2100 - 2400 Quente > 2400 - 3000 Muito quente > 3000

Adaptado de Brighenti e Tonietto, 2004 apud BRDE, 2005b.

<sup>44</sup> Açúcares, acidez, antocianetos, diversos polifenóis, entre eles os taninos; assim como tantas outras substâncias que caracterizam os vinhos.

<sup>45</sup> A média histórica de precipitação registrada na estação meteorológica de São Joaquim entre 1956 e 2003, foi de 110mm no mês de abril, o segundo mês mais seco da região; em maio, chove menos 108mm. (EPAGRI 2004b). Porém, este índice é maior quando observado todo o ciclo brotação-colheita, neste caso a média mensal no município é de 200mm (BRIGHENTI; TONIETTO, 2004 apud BRDE, 2005b).



Desplobins faz o seguinte comentário sobre o potencial de São Joaquim para a vitivinicultura, em sua análise da indústria vitivinícola do Sul do Brasil:

Devido a uma altitude superior a mil e duzentos metros, a maturação retardada, próxima a dois meses ocorre em condições menos úmidas. A uva encontra-se assim em melhor qualidade sanitária e enológica do que em regiões vinícolas tradicionais. Uma forte diferenciação na qualidade do vinho, especialmente para *Cabernet Sauvignon* que parece mais bem adaptada às condições de frio, permite vislumbrar uma certificação de origem para seus vinhos (DESPLOBINS, 2003, p. 39).

As condições climáticas específicas de São Joaquim, para o cultivo de uvas viníferas, só são identificadas como tal a partir do momento em que foi iniciado um projeto de pesquisa para identificar as regiões do estado de Santa Catarina que mais se adequavam ao cultivo da videira.

### **5.1.3. A pesquisa vitivinícola em São Joaquim**

O evento que foi determinante para a atividade na região deu-se a partir de um experimento iniciado em 1991 quando o engenheiro agrônomo Cangussu Silveira Matos<sup>46</sup> plantou uma coleção de nove variedades de uvas com três plantas cada na Estação Experimental de São Joaquim. Essa ação fazia parte de um projeto desenvolvido numa parceria entre a Estação Experimental de Videira, localizada no Meio-Oeste catarinense e o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) para identificar as regiões do estado de Santa Catarina com maior aptidão para o cultivo da videira.

As coleções de videiras foram implantadas nas estações experimentais da Epagri nos seguintes municípios: Videira, Canoinhas, Chapecó, Urussanga e São Joaquim. Este último município foi escolhido por apresentar um clima diferenciado dentro do estado. Depois que a coleção foi instalada, o pesquisador responsável acompanhou o experimento por mais dois anos. Durante essa fase ele cuidou para que as mudas crescessem, inclusive desenvolveu uma técnica para proteger as plantas novas da geada, envolvendo o caule da planta com palha e plástico. Depois desse período ele

---

<sup>46</sup> As informações sobre a implantação do projeto experimental com uvas em São Joaquim são resultado de duas entrevistas realizadas com os engenheiros agrônomos Cangussu Silveira Matos e Jean Pierre Ducroquet.

trocou a uva por outras frutas (pêssego, figo e caqui), e o projeto passou a ser cuidado pelo então diretor da estação.

Segundo o seu depoimento, o experimento passou por uma fase em que foi deixado em segundo plano por dois motivos: o primeiro está relacionado diretamente com a descontinuidade no repasse dos recursos para o financiamento da pesquisa por parte do CNPq. O segundo motivo, e talvez, o mais grave, depois de um inverno especialmente rigoroso, a coleção foi dizimada, restando apenas três exemplares da variedade *Cabernet Sauvignon*.

Este percalço causou um atraso no transcorrer do experimento. Depois de alguns anos em segundo plano, em 1997, estas videiras chamaram a atenção do pesquisador da estação de Videira, Jean Pierre Ducroquet, quando trabalhava em um outro experimento com a goiaba serrana na estação de São Joaquim. Ele observou que as uvas que haviam frutificado ali apresentavam um comportamento bem diferente daquelas que conhecia na estação de Videira. Em abril, as frutas ainda estavam amadurecendo, e a qualidade dos frutos era superior, tanto fenológica quanto sanitária, “(...) Elas cresceram e vieram bonitas. Com uma carga excelente. Cachos grandes, bem escuros, bem bonitos, sem doença” (frase do pesquisador que iniciou o projeto para explicar a qualidade das uvas).

Num primeiro momento, Ducroquet colheu dez quilos dessas uvas e as levou para a Estação Experimental da EPAGRI em Videira. Porém percebeu que as uvas ainda não haviam atingido a plena maturação. Três semanas depois, foram colhidos mais trinta quilos de uva que foram entregues aos cuidados do enólogo Jean Pierre Rosier que as vinificou. O vinho resultante surpreendeu os técnicos de Videira por sua qualidade, porém houve certo ceticismo quanto ao resultado. No ano seguinte (1998), as expectativas em relação às uvas de São Joaquim se confirmaram, e o vinho elaborado a partir dessas uvas mostrou o potencial da região para a vitivinicultura.

Os resultados promissores alcançados com a uva *Cabernet Sauvignon* deram início à formação de vinhedos comerciais em São Joaquim a partir do ano de 2000. Simultaneamente, a Estação Experimental da Epagri em São Joaquim expandiu seus experimentos com outras variedades de uvas viníferas, implantando coleções de videiras

nos municípios da região.<sup>47</sup> As localidades selecionadas variam entre 893 e 1.400 metros de altitude. O objetivo dos experimentos foi identificar aquelas variedades que melhor se adaptam às condições edafoclimáticas do planalto. Essas coleções possuem uma área de 0,7 hectares e estão plantadas em propriedades de agricultores que já desenvolvem parcerias com a Estação nesses municípios. Estão constituídas de vinte plantas de cada uma das variedades: brancas (*Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*) e tintas (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Pinot Noir*, *Syrah*, *Tannat* e *Tempranillo*). Três porta-enxertos diferentes foram empregados, *1.103 Paulsen*, *101-14 Mgt* e o *3.309-Co*. A condução das videiras é feita pelos métodos espaldeira e manjedoura<sup>48</sup>, com e sem cobertura plástica para proteção contra o granizo (BRDE, 2005).

Paralelamente às pesquisas com uvas viníferas desenvolvidas pela Estação Experimental da Epagri de São Joaquim, são mantidas pequenas coleções de diferentes variedades de videiras em algumas propriedades vitícolas particulares do município, também para identificar aquelas que melhor se adaptam às condições edafoclimáticas da região. Alguns resultados já podem ser vistos, como é o caso do vinho resultante de uma microvinificação utilizando uvas da variedade *Tempranillo* colhidas na propriedade Quinta da Neve, que nas palavras do pesquisador da EPAGRI tratava-se de um vinho de qualidade diferenciada, “é preciso procurar muito para encontrar um *Tempranillo* com essa estrutura” (LOMBARDO, 2003).

Em decorrência do sucesso desses experimentos, em pouco mais de cinco anos, São Joaquim passou do anonimato no mapa vitivinícola brasileiro, para o título de município com a maior área plantada com uvas viníferas do Estado de Santa Catarina.

---

<sup>47</sup> São Joaquim, Bom Jardim de Serra, Urupema, Urubici, Paineira, Bom Retiro, Rio Rufino e Bocaina do Sul. Segundo um pesquisador da Epagri, as coleções implantadas em Urupema e Bocaina do Sul apresentaram problemas.

<sup>48</sup> Os principais métodos de condução da videira são:

Espaldeira: método de condução da videira, onde a planta é conduzida verticalmente em relação ao solo, formando uma parede.

Latada: método de condução da videira, onde a planta é conduzida horizontalmente em relação ao solo, também conhecido como caramanchão.

Manjedoura: método semelhante ao espaldeira com a diferença que a videira é conduzida em dois cordões no formato de Y.

#### 5.1.4. Os principais viticultores de São Joaquim

O primeiro vinhedo comercial no município foi plantado no ano de 2000, por um grupo formado por quatro empresários de Florianópolis. O grupo tomou conhecimento dos resultados obtidos pelas uvas de São Joaquim em uma viagem ao Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul e resolveu adquirir uma propriedade para iniciar o cultivo de uvas. A escolha do local foi influenciada por algumas de suas características físicas, principalmente a posição, voltada para o quadrante norte. Assim, o vinhedo recebe maior insolação, fica menos exposto à umidade. Ao sul, um morro protege os vinhedos dos ventos frios do inverno. Este local encontra-se a 1.150 metros de altitude.

Apropriadamente o local foi batizado de Quinta da Neve. São quarenta hectares, dos quais oito de vinhedos, com as seguintes variedades: *Cabernet Sauvignon*, 10.500 pés plantados em 2000 e 5.280 pés em 2001; mil de *Pinot Noir* e outras mil plantas de *Chardonnay* em 2000. A Quinta da Neve possui um vinhedo experimental com as variedades brancas: *Sauvignon Blanc* e *Pinot Grigio*; Tintas: *Nebiolo*, *Sangiovesse*, *Tempranillo*, *Montepuchiano*, *Primitivo*, *Shiraz*, *Tinta Roriz*, *Touringa Nacional*, *Touringa Franca* e *Trincadeira*. Esse experimento serve de base para identificar quais são as variedades que melhor se adaptam ao micro clima da propriedade. A cada safra são elaborados vinhos por microvinificação para testar a qualidade das uvas; os vinhos são avaliados por técnicos da área de vitivinicultura e por alguns *experts* em enologia. Em 2005, a Quinta da Neve colocou no mercado o seu primeiro vinho comercial; trata-se de um varietal da uva *Pinot Noir*. Outros vinhos estão sendo amadurecidos para entrarem no mercado em 2006.

A AgroSuzim é outra empresa pioneira no cultivo de uvas viníferas em São Joaquim. Tradicional pomicultor da região, iniciou o plantio de seus vinhedos em 2001, num terreno localizado a 1.160 metros do nível do mar. Foram implantados 18.500 plantas de *Cabernet Sauvignon*, entre 2001 e 2002, 8.250 de *Merlot* em 2004, e 2.550 plantas de *Chardonnay* no início de 2005. Na propriedade foram plantadas, em 2003, alguns exemplares das variedades brancas *Pinot Grigio*, *Gewürztraminer*, *Trebiano* e *Riesling Renano*, para avaliar a sua adaptação as condições edafoclimáticas da região.

As plantas ainda são muito jovens para se tirar alguma conclusão. A AgroSuzim ainda não lançou vinho no mercado.

O ano de 2002 pode ser considerado um marco para a vitivinicultura de São Joaquim, pois foi nesse ano que o empresário do ramo ceramista da cidade de Criciúma, Dilor Freitas, lançou um projeto arrojado, construindo aquela que é considerada uma das cantinas mais modernas do mundo, a Villa Francioni (VILLA FRANCONI, 2006). A empresa dispõe de dois vinhedos, um no município de Bom Retiro, a 960 metros do nível do mar, onde foram plantados, entre 2001 e 2002, 19 ha com as variedades *Chardonnay*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*, e outro localizado na propriedade de São Joaquim, a uma altitude de 1.290 metros. São 23 ha em que estão plantadas as seguintes variedades: *Sauvignon Blanc* (com 1.500 plantas introduzidas em 2003); *Cabernet Franc* (7.740 plantadas em 2003); *Cabernet Sauvignon* (47.400 plantadas em 2001); *Merlot* (9.000 em 2003), *Malbec*, *Pinot Noir* e *Shiraz*, (1.500 planta, de cada variedade em 2003).

A “menina dos olhos” desse empreendimento é a cantina. São 4.478 metros quadrados de área construída, aproveitando a declividade da colina onde está inserida. Apresenta cinco níveis, sendo três acima do solo e outros dois subterrâneos, onde os vinhos são armazenados em garrafas e barricas de carvalho francês para amadurecimento. Os diferentes níveis da construção foram projetados para que o vinho passe da prensagem das uvas até ser engarrafado apenas por gravidade, sem que haja necessidade de bombeamento, para garantir mais qualidade ao vinho. A construção apresenta um projeto arquitetônico arrojado, mesclando madeira, vidro e tijolos à vista, complementados por uma coleção de móveis antigos importados do Uruguai (VILLA FRANCONI, 2006).

A cantina tem capacidade para elaborar trezentas mil garrafas de vinho por safra e está voltada para o enoturismo. Seguramente deverá se tornar o centro de peregrinação de enófilos de todo o Brasil e do exterior num futuro próximo. Pensando nos visitantes, seus projetistas criaram um corredor de onde se pode acompanhar todo o desenrolar da elaboração dos vinhos, terminando nas caves subterrâneas, onde a temperatura amena é sempre constante, condicionada pela terra, mesmo quando na superfície pode haver a chance de estar nevando.

Em 2005, foram lançados os três primeiros vinhos com o rótulo da Villa Francioni: dois vinhos varietais, um elaborado com a uva *Chardonnay*, cultivada em Bom Retiro, e o outro com a uva *Sauvignon Blanc* dos vinhedos de São Joaquim. O terceiro vinho é um *rosé* resultante do corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Malbec* e *Pinot Noir*.

Essas iniciativas tornam-se o ponto de partida para que outras pessoas passem a investir na vitivinicultura. Foi o que fez um grupo de doze engenheiros agrônomos residentes na cidade, composto por cinco técnicos da Epagri e outros sete profissionais autônomos. Partindo dos resultados obtidos nos experimentos da empresa de pesquisa, reuniram-se para criar uma empresa denominada Terras Altas. Em uma área próxima à cidade, foi implantado um vinhedo com sete hectares e meio com as variedades *Cabernet Sauvignon* (são 13.250 plantas entre 2002 e 2003) e *Merlot* (1.800 plantas em 2003). Esses vinhedos estão situados a 1.300 metros de altitude. As videiras, por serem muito jovens, ainda não estão produzindo uvas com qualidade suficiente para a comercialização.

Outra iniciativa envolveu vinte e quatro sócios da cooperativa de produtores de maçã SANJO, que se uniram para criar uma cooperativa vitivinícola denominada SANVIT. Em 2002, plantaram 16 hectares com 31 mil mudas da variedade *Cabernet Sauvignon*. Em 2005, foi colhida a primeira safra em condições de vinificação. As uvas foram vinificadas na cantina da própria cooperativa. Essa cantina é provisória, pois segundo um dos seus diretores, está em andamento o projeto para construção de uma cantina moderna, para vinificar as uvas cultivadas pelos cooperados. Os vinhos elaborados nessa safra deverão chegar ao mercado no final de 2006. A cooperativa conta com a assessoria de um enólogo de Videira, que é responsável pela elaboração de seus vinhos.

A empresa frutícola Quinta Santa Maria, motivada pelo rápido crescimento da área plantada e pelo diferencial de qualidade apresentado pelas uvas colhidas na região, construiu uma cantina no município, e passou a comprar as uvas cultivadas por produtores que não possuem meios para vinificar suas colheitas, elaborando vinhos, que tanto podem levar o nome da empresa, como podem ser rotulados com o nome do produtor das uvas. Por outro lado, no ciclo de 2005/2006 a empresa iniciou o plantio de seu próprio vinhedo com as variedades brancas *Chardonnay*, *Fernão Pires* (casta

portuguesa) e *Moscato*, com 2.500 plantas de cada, e tintas *Cabernet Sauvignon* (5.000 plantas), *Merlot e Pinot Noir* (2.500 plantas de cada) e castas portuguesas *Aragonês* (10.000 plantas), *Trincadeira* (2.500 plantas) e *Touriga Nacional* (5.000 plantas).

Além dessas empresas, produtores independentes, principalmente pomicultores, estão iniciando o cultivo de uvas viníferas, num primeiro momento para formar os vinhedos e mais tarde construir as cantinas, e assim ampliar os horizontes da vitivinicultura em São Joaquim e região.

#### **5.1.5. A criação da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (ACAVITIS)**

A atividade já está consolidada na região, e o principal sinal disso é a formação da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (ACAVITIS). A associação foi criada em novembro de 2005, sendo eleito seu primeiro presidente, o empresário João Paulo Borges de Freitas. A associação conta com 37 associados distribuídos pelos municípios que compreendem as regiões de São Joaquim, Campos Novos e Caçador. Juntos, cultivam 279 ha com uvas viníferas. São Joaquim é o município com maior representatividade na Associação, com 17 associados e 113 hectares plantados.

A associação tem por objetivo:

Defender os interesses dos produtores de uvas e vinhos de altitude de Santa Catarina, dar subsídios às políticas públicas, viabilizar a qualificação e certificação dos produtos dos seus associados e conquistar novos mercados para o vinho de altitude catarinense (ACAVITIS, 2006).

Para consolidar seus objetivos a associação deverá fomentar o desenvolvimento de projetos para a alocação de investimentos na vitivinicultura catarinense, estimulando as entidades de pesquisa a gerar conhecimento tecnológico e de capacitação de todos os envolvidos com a cadeia produtiva da uva e do vinho em Santa Catarina (ACAVITIS, 2006).

A associação é um passo importante para que os produtores organizados tenham a possibilidade de transformar a vitivinicultura catarinense em um setor forte

dentro da economia do Estado, desenvolvendo a atividade de forma a contemplar os interesses dos produtores, sem perder de vista a capacidade intrínseca da atividade em gerar empregos e produzir riqueza para a região, respeitando o meio ambiente.

## 5.2. PERFIL DOS VITICULTORES DE SÃO JOAQUIM

No sentido de atender aos objetivos do presente trabalho, buscou-se, através de um questionário, recolher informações para fazer uma caracterização mínima dos produtores de uvas viníferas no município de São Joaquim e, assim, conhecer aqueles que estão construindo a vitivinicultura na região.

### 5.2.1. Características Sociais dos Entrevistados

Quanto à idade (Figura 2), mais da metade dos viticultores de São Joaquim entrevistados têm idade superior a cinquenta anos (sete entrevistados); os demais, três deles, estavam na faixa entre quarenta e cinquenta anos, e dois tinham idade entre trinta e quarenta anos.

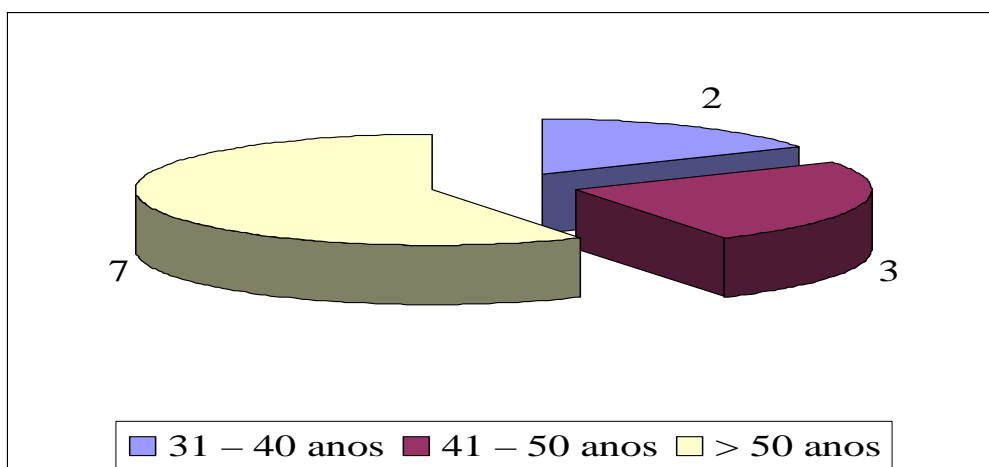


Figura 2: Distribuição dos produtores de uvas viníferas de São Joaquim, segundo a faixa etária.  
Fonte: Pesquisa de campo.



Em relação à escolaridade, observou-se que a maioria dos entrevistados (nove) possui nível superior (Figura 3), sendo que, três são pós-graduados e um deles possui o título de mestre em Enologia. Os cursos mais citados foram Agronomia (três) e Medicina (dois).

No que diz respeito aos conhecimentos específicos sobre vitivinicultura, apenas um dos entrevistados possuía formação em nível superior nesta área, como visto abaixo. Contudo, um dos entrevistados estava cursando pós-graduação em nível de especialização em viticultura na cidade de Bento Gonçalves. Outros profissionais do município também participam do mesmo curso, o que demonstra a conscientização da necessidade de buscar conhecimento para o crescimento da vitivinicultura.

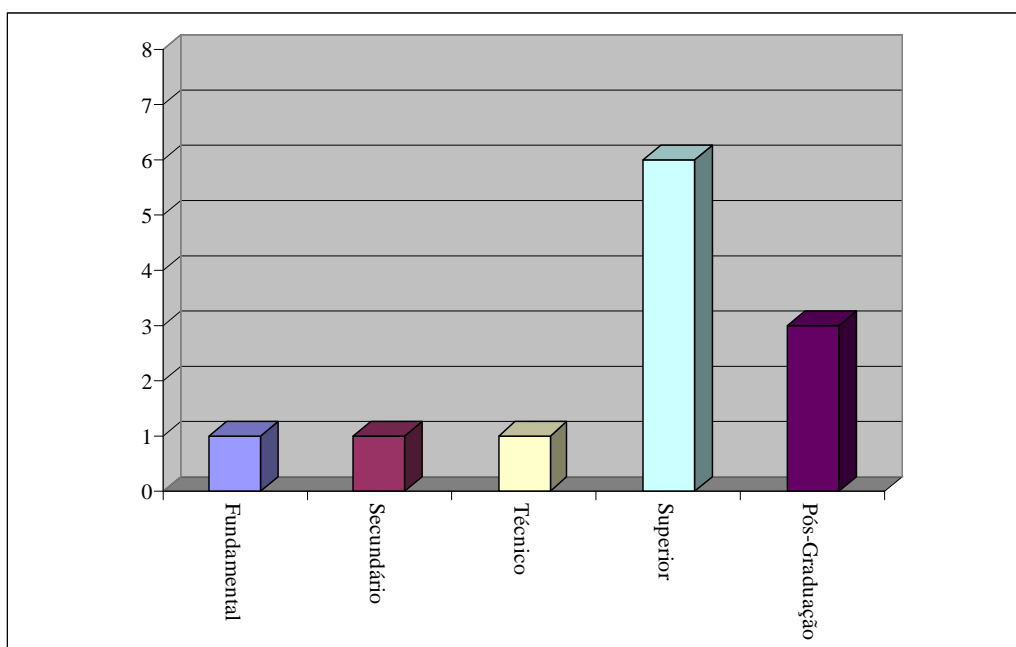


Figura 3: Número de produtores de uvas de São Joaquim entrevistados, segundo a escolaridade.  
Fonte: Pesquisa de campo.

Não houve variação quanto à profissão dos entrevistados, uma vez que a maioria está envolvida diretamente com a agricultura. São três agrônomos, outros três pomicultores, um enólogo e um agricultor tradicional. Esse último possuía uma produção agrícola mais diversificada. Entre os demais, dois são médicos, um é economista e outro é supermercadista.

Ao considerar o local de origem dos produtores entrevistados, houve um equilíbrio entre os viticultores naturais do município e os vindos de fora. Por outro lado,

com relação ao tempo de residência, apenas dois produtores não residiam no município, outros dois residiam há menos cinco anos enquanto a maioria (oito entrevistados) mora há mais de cinco anos em São Joaquim.

Na figura 4, apresenta-se a relação entre o tempo de residência do entrevistado em São Joaquim e a área cultivada com vinhedos. Observa-se que as maiores áreas cultivadas pertencem a produtores que vivem a menos de cinco anos na cidade.

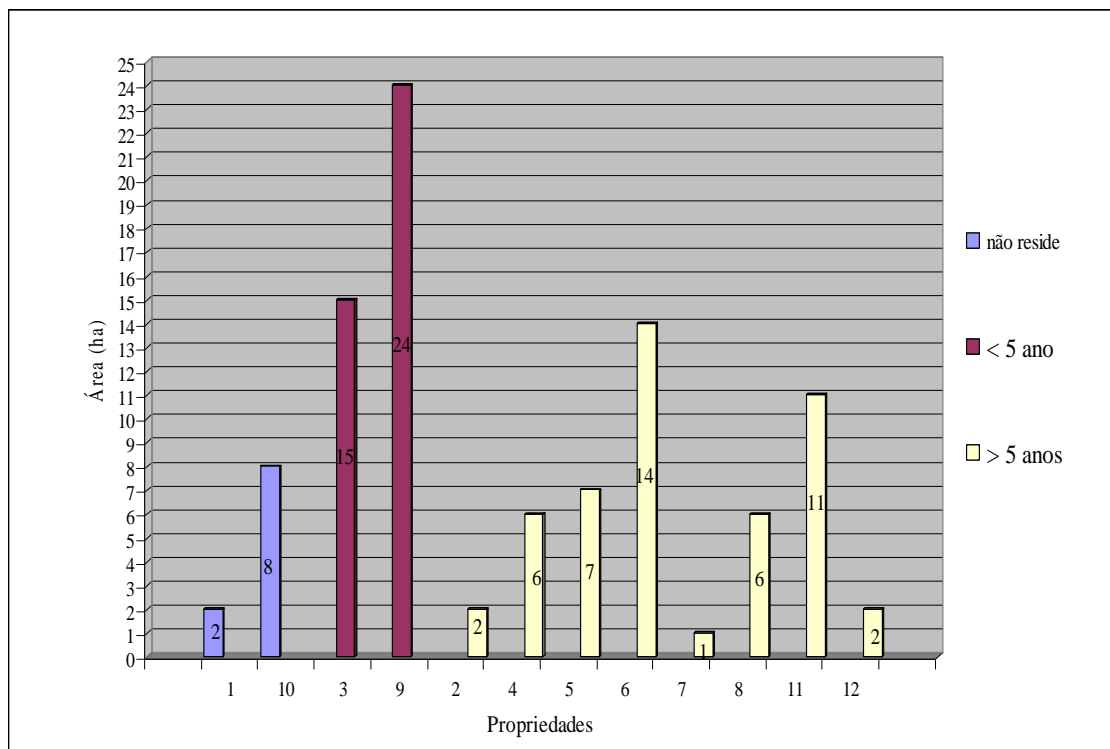


Figura 4: Relação entre a área cultivada com uvas viníferas e o tempo de residência do entrevistado na cidade de São Joaquim.

Fonte: Pesquisa de campo

### 5.2.2. Consumo de Vinhos pelos Entrevistados

Com o objetivo de conhecer a relação dos entrevistados com o vinho e dessa forma ajudar a construir o perfil dos vitivinicultores joaquinenses, foram elaboradas duas questões. Na primeira, interessava saber se o produtor consumia a bebida e em qual frequência o fazia. Assim, quando questionados sobre o consumo da bebida, todos responderam positivamente, e a maioria o faz semanalmente. Um dos entrevistados usa

o vinho diariamente, e não poderia ser diferente, visto que é natural da Serra Gaúcha onde o consumo diário de vinho é parte da herança dos imigrantes italianos.

A outra questão foi elaborada objetivando conhecer as características dos vinhos consumidos pelos entrevistados. Essa pergunta foi organizada no formato de múltipla escolha hierarquizada, e relacionada com a frequência do consumo de vinhos.

Quanto à classe, os vinhos foram agrupados em: finos, especiais e comuns (ou correntes). Em relação à classe do vinho, pode-se observar que há uma preferência significativa para os vinhos finos em relação aos vinhos comuns; apenas um entrevistado declarou o consumo regular desses vinhos, visto que ele os produzia. A preferência dos entrevistados pelos vinhos finos reflete a tendência geral do consumidor brasileiro para esse tipo de vinho, que paulatinamente vem mudando no decorrer do tempo, buscando mais qualidade na bebida (ARRUDA, 2001 e LONA, 1999).

Questionou-se ao entrevistado qual sua preferência em relação aos seguintes tipos de vinhos: brancos, tintos, espumantes, fortificados. Foi unânime a opção pelo vinho tinto. Para os demais tipos, as preferências foram semelhantes: mais da metade (nove entrevistados) consomem raramente vinhos brancos, e dois entrevistados o fazem com menos frequência. Apenas um entrevistado respondeu que consome vinhos brancos com frequência. Quanto aos vinhos espumantes, dois entrevistados responderam que consomem frequentemente, seis o fazem raramente e quatro não fazem uso desses vinhos. No caso dos vinhos fortificados, metade dos produtores consultados nunca consome esse tipo de vinho, quatro o fazem raramente e apenas dois consomem com pouca frequência.

Ao observar a esmagadora preferência dos entrevistados pelo vinho tinto, percebe-se que eles não diferem da maioria dos consumidores brasileiros, uma vez que essa é a tendência do mercado consumidor no Brasil. Essa preferência é reflexo das mudanças que vêm acontecendo no perfil do consumidor brasileiro, já que o consumo de vinhos tintos vem aumentando gradativamente desde o início da década de 1990, acentuando-se ainda mais nos últimos anos a partir da publicação de vários trabalhos associando o consumo moderado de vinho tinto com a prevenção de certas doenças, principalmente aquelas relacionadas como sistema cardiovascular (ARRUDA, 2001).

O terceiro item pesquisado foi a origem dos vinhos. Os entrevistados responderam consumir mais os vinhos produzidos no Brasil, do que os importados. A maioria dos entrevistados (oito) respondeu que consome vinho brasileiro com mais frequência, apenas quatro apontaram a segunda opção, com menos frequência e somente um respondeu que raramente bebe vinhos brasileiros. Em relação aos vinhos importados, houve um equilíbrio maior entre as duas primeiras opções de resposta: cinco responderam que consomem vinhos importados com mais frequência, quatro com menos frequência e três entrevistados relataram que nunca consomem vinhos importados.

Esse fato difere do contexto nacional, em que a preferência pelos vinhos importados é maior. O consumo de vinhos importados no Brasil tem crescido nesses últimos tempos. Em 1999, a relação era de 41,7% para os importados e 58,3% para os vinhos brasileiros; já em 2005 esta relação mudou, passando para 63,1% para vinhos importados e 36,9% para vinhos brasileiros (UVIBRA, 2006).

Entre os vinhos importados, a preferência é maior pelo produto oriundo da América do Sul, porém chama a atenção o fato de que três entrevistados afirmam que nunca consomem vinhos sul-americanos. Para um deles havia uma explicação lógica: ele só consome os vinhos elaborados na sua propriedade. No caso dos vinhos oriundos da Europa, houve um equilíbrio entre as quatro opções, dois entrevistados responderam que bebem vinhos europeus frequentemente, três o fazem com pouca frequência, quatro raramente e outros três nunca bebem vinhos oriundos desses países. Por outro lado, a maioria dos entrevistados (nove produtores) disse que nunca consome vinhos ditos do Novo Mundo (EUA, Oceania e África do Sul), e apenas três consomem raramente.

A explicação para esse panorama está na relação custo-benefício oferecida pelos vinhos do Chile e da Argentina, que, em seus países de origem, apresentam uma taxa de impostos inferiores a 16% sobre o preço da bebida. Esse fato é uma ameaça à cadeia produtiva do vinho nacional, que é obrigada a conviver com impostos acima de 40%, além dos dissabores meteorológicos que pairam sobre cada safra (SCHUMACHER, 2004). A título de exemplo, os vinhos argentinos participaram com 9,4% do total consumido no Brasil em 1999. Já em 2005, esse percentual triplicou, atingindo 28,9% do vinho vendido no Brasil (UVIBRA, 2006).

No item referente ao preço, todos os entrevistados consomem com mais frequência vinhos numa faixa de preço entre quinze e trinta reais, e raramente consomem vinhos cujo preço seja inferior a quinze reais. A diminuição do consumo nas demais faixas de preço foi significativa. Um dos entrevistados não compra vinhos, consumindo apenas a bebida que ele mesmo produz. A figura 5 resume as informações relativas às características dos vinhos consumidos pelos entrevistados.

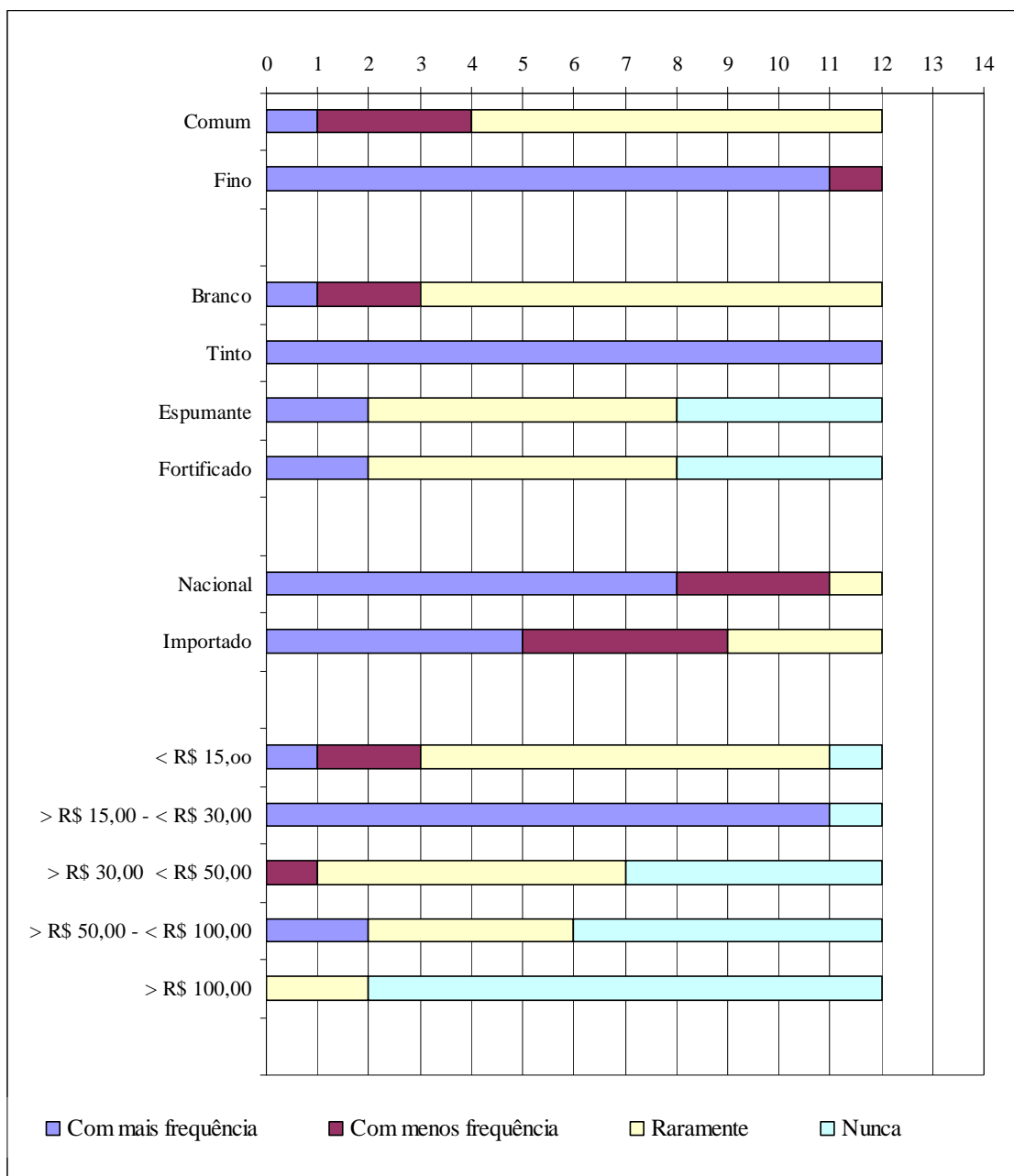


Figura 5: Frequência dos vinhos consumidos pelos entrevistados segundo: classe, tipo, origem e preço.  
Fonte: Pesquisa de campo.

### 5.3. A CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES VITÍCOLAS DE SÃO JOAQUIM

É importante para a compreensão do processo de inserção da vitivinicultura em São Joaquim caracterizar os estabelecimentos rurais onde são cultivadas as uvas viníferas. Para tanto, foram identificados alguns aspectos que possibilitam criar uma identidade mínima dessas propriedades.

Os estabelecimentos rurais envolvidos com a vitivinicultura em São Joaquim, em sua maioria, possuem uma área superior a cem hectares. Em quatro deles, a área era inferior a este montante, destes, um possuía apenas vinte hectares. Comparativamente, observa-se que o tamanho médio dos estabelecimentos rurais em São Joaquim é de noventa e três hectares, porém apenas 27,4 % das propriedades possuem área superior a cem hectares, enquanto 58,5% têm menos de cinquenta hectares de área (ICEPA, 2003).

Em se tratando da origem da propriedade, dois terços foram comprados há mais de seis anos em média, e as demais foram recebidas como herança. Quanto ao preço da terra, houve aumento nos últimos anos, o que, segundo alguns entrevistados, está diretamente relacionado com a presença da vitivinicultura no município. Enquanto em 2000 o custo médio da terra variava entre R\$ 700,00 e R\$ 900,00 o hectare, em 2005 o preço oscilou entre R\$ 3.000,00 e R\$ 6.000,00 dependendo da distância em relação à sede do município. Ou seja, o preço quintuplicou em cinco anos.

No que concerne ao número de empregados fixos nas propriedades; três estabelecimentos empregavam duas ou menos pessoas, sendo que uma delas não empregava ninguém, pois a família realiza todos os trabalhos relacionados com a atividade agrícola. Cinco entrevistados contratavam, na época, entre dois e dez trabalhadores, e quatro tinham mais de dez empregados.

Quando perguntados se havia mais alguma atividade na propriedade, além da viticultura, quatro entrevistados declararam que praticavam apenas esta atividade, e mais da metade (sete pessoas) utilizam parte da propriedade para outras culturas

frutícolas. A pecuária está presente em quatro propriedades, sendo que em três delas associada ao cultivo de frutas. Apenas num local outros produtos eram cultivados (batata, feijão e milho), mostrando uma clara tendência à monocultura, que é muito praticada no município (BATHKE, 2002).

Entre os sete estabelecimentos fruticultores, todos cultivavam a maçã, haja vista que é o principal produto agrícola do município; três eram exclusivamente pomicultores e os outros quatro diversificavam seus cultivos entre pêra, ameixa e pêssgo. Os quatro pecuaristas eram bovinocultores, sendo que um também criava ovelhas. A propriedade mais diversificada produzia ameixa, maçã, pêra, e possuía criação de bovinos e abelhas e um reflorestamento com pínus. Mas este é um exemplo isolado, pois como visto, a especialização é bem acentuada nas propriedades. A figura 6 apresenta as atividades principais desenvolvidas nas propriedades visitadas.

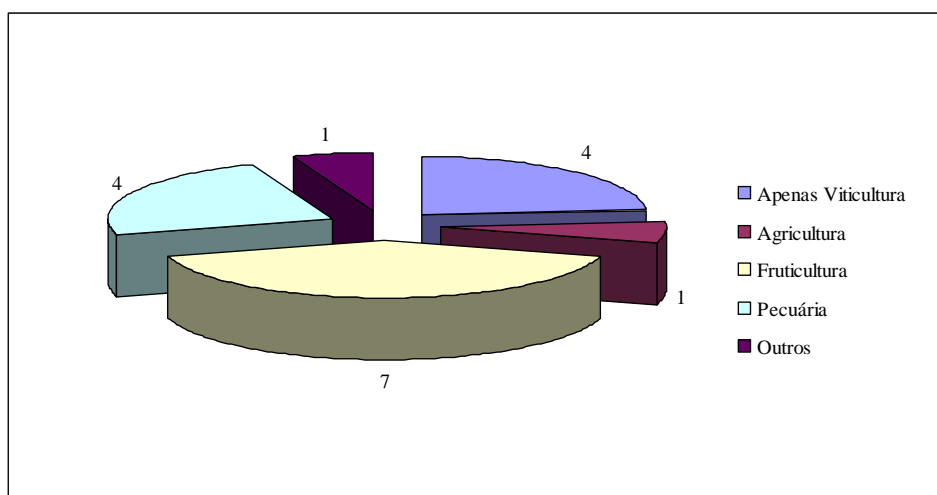


Figura 6: Distribuição das propriedades vitícolas entrevistadas segundo as atividades desenvolvidas.

Fonte: Pesquisa de campo

As doze propriedades consultadas somam noventa e oito hectares cultivados com uvas viníferas, de um total aproximado de cento e quarenta hectares do município, segundo dados obtidos junto ao escritório da Epagri em São Joaquim. Optou-se por dividir as propriedades em três grupos, de acordo com o tamanho da área cultivada com uvas viníferas, assim denominadas: as pequenas, com menos de cinco hectares plantados, as médias entre cinco e quinze hectares, e as grandes, com área plantada maior que quinze hectares. Dessa maneira, quatro propriedades foram consideradas pequenas, sendo que uma cultivava apenas um hectare, enquanto nas outras três haviam

plantado somente dois hectares cada, totalizando 7% da área cultivada. As cinco propriedades médias perfaziam 39% do cultivo, sendo que duas plantavam seis hectares com uvas, e as demais, sete, oito e onze hectares, respectivamente. Finalmente, nas três propriedades consideradas grandes são cultivados 54% da área dos vinhedos identificados na pesquisa, sendo quatorze, quinze e vinte e quatro hectares, respectivamente. A figura 4, na página 84, apresenta o tamanho da área destinada ao cultivo de uvas viníferas em cada uma das propriedades onde efetuaram-se as entrevistas.

A colheita das uvas é um momento delicado na viticultura, requer mão-de-obra com experiência, pois as uvas colhidas com cuidado e atenção, consequentemente apresentam melhor qualidade. Por isso, questionou-se aos viticultores quem colheria as uvas cultivadas em sua propriedade. Como parte dos vinhedos eram novos, sete entrevistados ainda não haviam feito nenhuma colheita, os demais responderam que as uvas são colhidas por trabalhadores empregados na propriedade, não havendo a perspectiva de contratação de mão-de-obra temporária para a colheita. Um dos entrevistados ainda relatou que seus familiares participam da colheita e que essa prática simboliza a relação da família com a viticultura.

O destino dado às uvas colhidas comporta três alternativas: três viticultores responderam que seriam vendidas, um deles, por não ter realizado nenhuma colheita, não especificou onde seriam comercializadas as uvas, outros dois venderam suas colheitas para cantinas, uma localizada em São Joaquim e a outra no Meio-Oeste Catarinense. Cinco entrevistados responderam que as uvas seriam vinificadas na cantina da propriedade; mesmo aqueles que não as haviam colhido manifestaram o interesse na construção da unidade de vinificação na propriedade. Os três restantes responderam que as uvas seriam vinificadas em cantinas existentes no município.

Com relação à elaboração do vinho com as uvas colhidas na propriedade, sete entrevistados ainda não sabiam como seriam rotulados (se levariam o nome do viticultor ou o nome da cantina que as vinificou). Outros quatro responderam que futuramente o vinho será rotulado com o nome do produtor das uvas, contudo diferem na forma de pagamento da cantina, dois mencionaram que a cantina receberá por seus serviços parte do vinho elaborado, um viticultor pagará os serviços da cantina em dinheiro e o quarto ainda não decidiu como fazer; sabe apenas que não irá construir cantina. Apenas um



entrevistado respondeu que o vinho produzido terá o nome da cantina, e, por se tratar de uma cooperativa, os sócios receberão pelo valor das uvas em dinheiro.

Para encerrar esse momento da entrevista, questionou-se, se houvesse uma cantina na propriedade, qual a origem das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos. Somente quatro propriedades possuem capacidade para elaboração de vinhos, as demais apenas cultivam as uvas. Dessa forma, dois entrevistados responderam que só vinificam as uvas colhidas na propriedade, a cooperativa optou por vinificar apenas as uvas de seus cooperados e a quarta cantina além de vinificar suas próprias uvas, vinifica uvas de outros produtores.

#### 5.4. AS UVAS VINÍFERAS CULTIVADAS EM SÃO JOAQUIM

Existem mais de cinco mil variedades de uvas viníferas e apenas cinquenta são cultivadas comercialmente em todo o mundo (LONA, 1998). A partir das informações colhidas durante a pesquisa de campo foram encontradas, nos vinhedos plantados em São Joaquim, 36 variedades de uvas viníferas, sendo 9 castas brancas e 27 tintas. A maioria dos vinhedos é conduzida em espaldeira, poucos o fazem pelo método manjedoura. O espaçamento entre plantas mais comum é um metro e meio por três metros entre as fileiras.

##### 5.4.1. Variedades Brancas

Na tabela 3, são apresentadas as variedades de uvas viníferas brancas plantadas no município. Destaca-se que estão sendo cultivadas apenas duas variedades de forma comercial, pois a *Fernão Pires* e a *Moscato* só seriam plantadas no ciclo 2005/2006. As outras variedades fazem parte de vinhedos experimentais e os resultados são ainda muito incipientes. Percebe-se um equilíbrio entre o número de indivíduos das duas principais variedades cultivadas (*Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*), porém há uma tendência no crescimento do plantio da *Sauvignon Blanc*, fato que está diretamente

relacionado com os bons resultados que a variedade vem apresentando em relação à sua aclimação às condições edafoclimáticas do município.

Tabela 3. Variedades de uvas brancas cultivadas comercialmente em São Joaquim nas propriedades dos entrevistados: número de plantas, tamanho da área cultivada e participação no total da área cultivada no município, no ciclo 2005/2006.

Variedade	Número de plantas (unidades)	Área cultivada (hectares)*	Participação no total da área cultivada (%)
<i>Chardonnay</i>	6.250	2,5	2,6
<i>Sauvignon blanc</i>	6.550	2,5	2,6
<i>Fernão Pires</i>	2.500	1	1
<i>Moscato</i>	2.500	1	1
Total	17.925	7	7,2

Fonte: Pesquisa de campo.

\*Considerando a densidade média de 2.500 plantas por hectare.

#### 5.4.2. Variedades Tintas

Verificou-se o predomínio do cultivo das uvas tintas, especialmente a variedade *Cabernet Sauvignon* (tabela 4). Esse quadro é resultado da escassez de estudos mais apurados em relação à adaptação das demais variedades de uvas viníferas às condições ecológicas da região; as poucas publicações existentes são o resultado das observações realizadas na região sobre a variedade *Cabernet Sauvignon*. A cultivar apresenta características vegetativas que se adaptam às peculiaridades climáticas da região. A característica que mais se destaca é sua brotação tardia, pois o ciclo da videira inicia somente em meados de outubro, particularidade importante em uma região sujeita a geadas tardias. Brotando mais tarde, a fase de maturação acontece somente em abril, o segundo mês mais seco do ano na região, fazendo com que as uvas estejam prontas para colheita em seu ponto de maturação ideal e bom estado sanitário, gerando vinhos com características típicas dessa variedade (ROSIER *et al*, 2004).

A boa aclimação da *Cabernet Sauvignon*, somada à forte demanda do mercado consumidor por vinhos elaborados com essa variedade tem tido influência importante na escolha dos viticultores no momento de implantar seus vinhedos: “Primeiro a cultivar *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, principalmente a *Cabernet*

*Sauvignon*, bem valorizada no mercado” (Integrante de um grupo de agrônomos viticultores, junho 2005).

Em relação às demais variedades, observa-se que a iniciativa de cultivo ainda é tímida, porém pode se prospectar um movimento no sentido de diversificação, principalmente para as castas pouco conhecidas do consumidor. É a busca por novos nichos de mercado, a exemplo das variedades de origem portuguesa e italiana, além da busca por variedades que melhor se adaptem às particularidades edafoclimáticas da região, procurando identificar aquela que possa se tornar no futuro a uva símbolo dos vinhos de altitude.

Tabela 4. Variedades tintas cultivadas comercialmente em São Joaquim nas propriedades dos entrevistados: número de plantas, tamanho da área cultivada e participação no total da área cultivada no município no ciclo 2005/2006.

Variedade	Número de plantas (unidade)	Área cultivada (hectares)*	Participação no total da área cultivada (%)
<i>Cabernet Sauvignon</i>	157.705	63	66,7
<i>Merlot</i>	22.550	9	9,5
<i>Pinot Noir</i>	7.500	3	3,2
<i>Malbec</i>	1.500	0,6	0,6
<i>Sangiovese</i>	2.750	1	1
<i>Shiraz</i>	1.500	0,6	0,6
<i>Aragonez</i>	10.000	4	4,2
<i>Trincadeira</i>	2.500	1	1
<i>Touriga Nacional</i>	5.000	2	2,4
<i>Montpuchiano</i>	1.250	0,5	0,5
<i>Cabernet Franc</i>	7.740	3	3,2
Total	219.995	87,5 <sup>49</sup>	92,9

Fonte: Entrevistas.

\*Considerando a densidade média de 2.500 plantas por hectare.

<sup>49</sup> A diferença existente entre o tamanho da área cultivada relatada pelos entrevistados (noventa e oito hectares) e o total obtido pelo somatório das áreas de cultivo das diferentes espécies (noventa e quatro hectares e meio) deve-se a arredondamentos, diferença na densidade de plantas entre as propriedades, e parte da área cultivada é utilizada com poucas plantas de diversas variedades, para observação quanto a sua adaptação às condições edafoclimáticas da região.

## 5.5. CARACTERÍSTICAS DA VITICULTURA JOAQUINENSE

Partindo das informações obtidas através da pesquisa realizada com os vitivinicultores de São Joaquim é possível traçar o perfil geral da vitivinicultura no município. Destaca-se que esse perfil não se trata de uma generalização para todos os produtores de São Joaquim, visto não ser o objetivo do ferramental metodológico utilizado na construção desta pesquisa. É importante frisar que cada entrevistado possui características que o torna diferente de todos os outros, e que estas particularidades vão influenciar na construção da vitivinicultura no município.

O vitivinicultor joaquinense é caracterizado como sendo em geral um profissional ligado à atividade agrícola (principalmente a fruticultura), com idade acima de 40 anos, nível de escolaridade superior, residente em São Joaquim, consumidor eventual de vinhos, basicamente vinhos finos brasileiros que custam entre quinze e trinta reais, não possui experiência anterior com a vitivinicultura, mas procura se atualizar através de cursos, leitura e do convívio com outros produtores.

A atividade é desenvolvida em propriedades que apresentam as seguintes particularidades: trata-se de um estabelecimento rural comprado há mais de seis anos, com área total superior a cem hectares; a principal atividade é a fruticultura de clima temperado, com predomínio da maçã; emprega entre cinco e dez trabalhadores; cultiva oito hectares com uvas viníferas em vinhedos novos e, por conseguinte, não realizou nenhuma colheita, mas no futuro as uvas serão colhidas somente pelos trabalhadores empregados na propriedade; não possuem estrutura para vinificar suas uvas, portanto deverá fazê-lo em uma cantina existente no próprio município, remunerando-a com parte do vinho elaborado.

Os vinhedos são constituídos basicamente de variedades de origem francesa como as brancas *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*, e as tintas *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Pinot Noir*. Os métodos de condução da videira utilizados são espaldeira e manjedoura; a maioria dos vinhedos é jovem e utiliza cobertura antigranizo. Percebe-se que há uma tendência futura para uma diversificação das castas e, para tanto,

são plantadas diversas variedades no sentido de se buscar aquelas que melhor se adaptem às condições edafoclimáticas da região.

Observa-se que há uma diferença no perfil dos vitivinicultores joaquinenses em relação àqueles de regiões tradicionais da vitivinicultura brasileira, principalmente no que diz respeito aos produtores da Serra Gaúcha. Essa região é caracterizada pela forte tradição vitivinícola herdada dos imigrantes italianos que a colonizaram, possui um saber-fazer que foi mantido e aperfeiçoado através das gerações. Não há uma distinção de idade no exercício da atividade, os jovens buscam o conhecimento através da experiência dos mais velhos, sem deixar de recorrer à educação formal mediante os cursos de enologia. O consumo *per capita* de vinho na Serra é o maior do Brasil, e sua população enxerga a bebida como parte de seu cotidiano (SANTOS, 1978; TONETTO, 2003).

A vitivinicultura é realizada em pequenas propriedades familiares, que se dedicam basicamente a esta atividade, a maioria dos vinhedos é conduzida na forma latada e ainda predomina o cultivo de variedades americanas em videiras antigas, que lentamente estão sendo substituídas por variedades viníferas (FALCADE, 2003).

## 5.6. ANÁLISE PROSPECTIVA DA VITIVINICULTURA SEGUNDO A OPINIÃO DOS ENTREVISTADOS

A análise desse momento da pesquisa toma como princípio o consenso das respostas emitidas pelos entrevistados no sentido de se construir uma visão prospectiva da vitivinicultura em São Joaquim. Sempre que detectada a presença de pontos discordantes entre os entrevistados, tais pontos foram analisados com mais atenção para configurar sua interdependência em relação ao pensamento vigente no universo pesquisado. A análise das opiniões emitidas pelos entrevistados está ordenada de acordo com os temas norteadores da entrevista.

### **5.6.1. As Razões da Escolha para Ingressar na Viticultura**

Como forma de introduzir esse tema, solicitou-se ao entrevistado que apontasse os motivos que o levaram a investir em uma atividade nova e pouco conhecida dentro do cenário rural de São Joaquim. O sucesso dos experimentos da Epagri foi considerado o ponto de partida para iniciar o cultivo de uvas viníferas no município, pois cinco participantes do grupo de entrevistados o fizeram de forma explícita, mencionando diretamente a entidade, “(...) certamente deve ter sido influenciada pelas pesquisas que a Epagri vinha fazendo e vem fazendo” (Enólogo de uma cantina local, maio 2005). Outro entrevistado respondeu no mesmo sentido, “(...) Como surgiram os bons resultados da Epagri, na área de vitivinicultura” (Integrante de um grupo agrônomos viticultores, junho 2005).

Essa tendência é reflexo da divulgação realizada pela empresa junto aos agricultores. Nesse sentido, uma prática importante na divulgação dos resultados obtidos nos experimentos da empresa de pesquisa é denominada “Dia de Campo”. No caso específico da viticultura, o Dia de Campo tem se mostrado uma ferramenta valiosa para a adesão de agricultores e empresários à atividade. “Nós temos feito dia de campo anualmente. Sempre tem feito esses dias, esse pessoal é que interagem” (referência aos técnicos da Epagri) (Membro de uma cooperativa de viticultores, abril 2005). A realização de seminários e palestras tem sido outra forma de divulgação da vitivinicultura junto à sociedade local.

O sucesso dos empreendimentos pioneiros também foi apontado como decisivo por quatro entrevistados. Apesar da vitivinicultura ser incipiente no município, o exemplo desses pioneiros tem se mostrado um ponto importante para a expansão da atividade na região. “Por constatação, fruto da experiência, de experiência de terceiros (...)” (Fruticultor, proprietário de uma cantina instalada no município, maio 2005).

O exemplo mais citado pelos entrevistados foi o empreendimento da Villa Francioni, pois a importância econômica do investimento realizado ali se torna um sinal positivo para aqueles que pretendem iniciar o cultivo de uvas, demonstrando que não se

trata de uma aventura. Essa cantina fortalece a crença no potencial diferenciado da região para a elaboração de um produto de qualidade especial. “Nós iniciamos pelo entusiasmo do senhor Dilor Freitas, que fez um estudo e a própria Epagri no qual foi muito positivo os estudos relacionados a plantio de uvas” (Viticultor ligado ao poder público, junho 2005).

Um dos entrevistados ressaltou a necessidade de diversificação de culturas como o principal motivo para iniciar o cultivo de uvas: “(...) na verdade é que nós somos produtores de maçã e na verdade para não ficar na monocultura, estávamos procurando uma alternativa de outros produtos que seria a uva” (Membro de uma cooperativa de viticultores, abril 2005).

Esta opinião faz emergir uma nova tendência no meio rural da região, que, devido a estagnação da pomicultura, tem gerado a necessidade de buscar novas alternativas. A viticultura, assim como outras opções dentro da própria fruticultura de clima temperado, são vistas com potencial para uma nova atividade. A viticultura passa a ser uma escolha importante na visão dos entrevistados, pois pode possibilitar o desenvolvimento de diferentes atividades econômicas não agrícolas para o município, como é o caso do enoturismo e seus desdobramentos (hospedagem, gastronomia, lazer, entre outros) (VANDECANDELAERE, 2001).

Observa-se que os entrevistados optaram por entrar na atividade vitivinícola movidos por uma convenção de Inspiração, pois se baseiam em uma novidade tecnológica oriunda da pesquisa. Com exceção daquele último, que se utilizou de uma convenção Mercantil para construir sua escolha (TIBÉRIO, 2001).

### **5.6.2. O Entendimento do Viticultor sobre o *Terroir* Joaquinense**

A segunda pergunta foi colocada de maneira que o entrevistado tivesse a oportunidade de expressar seu entendimento sobre o diferencial de São Joaquim. Foi a partir do entendimento de que o ambiente em que se insere a vitivinicultura é específico, portanto único, que os entrevistados relataram seu olhar em relação a essas condições ambientais específicas. Nesse ponto, todos os entrevistados vêem nas condições

climáticas específicas o grande diferencial de São Joaquim para a produção de vinhos finos de qualidade.

Tal realidade fica evidente a partir dos depoimentos, principalmente daqueles que estão mais envolvidos com a cultura da uva, “Pela doçura dá um vinho melhor. Ela (a variedade *Cabernet Sauvignon*) aqui adormece bastante (...) por isso achamos que seja melhor, tem menos perigo, menos risco de perder a produção” (Produtor de vinho artesanal, julho 2005). A relação dos aspectos climáticos com a qualidade do vinho é evidenciada por este outro entrevistado: “É o frio. A altitude e o clima são os dois fatores que podem fazer o diferencial, na nossa visão” (Pecuarista e fruticultor, começando na viticultura, junho 2005).

Um entrevistado diagnosticou as condições climáticas da região para a viticultura da seguinte maneira: “Condição artificial provocada pela altitude, que compensa o diferencial de latitude (...)” (Fruticultor, proprietário de uma cantina construída no município, maio 2005). São Joaquim está localizado em uma faixa de latitude (28 graus ao sul) que não é recomendada pela literatura para o cultivo da videira. Porém a altitude em que se encontra o município é um fator que contribui para minimizar esta diferença, criando um clima semelhante àqueles encontrados nas regiões historicamente entendidas como ideais para a cultura da videira e que estão situadas entre os paralelos 30 e 50, tanto no hemisfério norte quanto no sul (LAROUSSE, 2002).

A confiança no diferencial climático do município para a viticultura é compartilhada por técnicos, produtores e políticos da região, como na fala deste produtor, que se mostrou bastante entusiasmado com as perspectivas do município em relação à nova atividade:

(...) eu estou acompanhando todos os estudos desde o início, eu acredito que nós temos o melhor clima, a melhor condição edafoclimática do sul do Brasil. (...) nós certamente vamos ser o maior pólo de vitivinicultura de altitude, de vinhos finos de altitude do continente sul-americano (Viticultor ligado ao poder público, maio 2005).

Pela é possível perceber que os vitivinicultores joaquinenses são movidos por uma convenção cívica, no momento em que se alicerçam nos recursos específicos de seu território para definirem a qualidade de seus produtos no futuro (TIBÉRIO, 2001).



A pergunta seguinte mantém o entrevistado ainda no tema da importância do *terroir* para a definição da personalidade do vinho e, para captar esta compreensão, foi-lhes perguntado quais os critérios utilizados para escolher o local onde plantar as videiras. Se alguns não escolheram o local previamente, apenas plantaram as uvas em uma área que já possuíam, mesmo assim procuraram identificar o local que apresentasse características ideais para a cultura. “A razão da escolha é que a gente dispõe da terra” (Viticultor residente em Florianópolis, maio 2005). Sob o mesmo ponto de vista, outro viticultor respondeu, “(...) eu plantei porque é o que eu tinha. Se tivesse outro lugar melhor teria plantado. Plantei a terra que eu tinha” (Vitivinicultor ligado ao poder público, junho 2005). Um dos viticultores entrevistados definiu a escolha da área para o plantio, demonstrando a preocupação com a posição do vinhedo da seguinte maneira:

Eu plantei lá por um lado porque eu já tinha o terreno. E tem um lugar bem apropriado com uma caída para o norte, que pega bem, bem solero. Tirar do frio, da costa, do sul (Produtor de vinho artesanal, julho 2005).

Aqueles que adquiriam a terra para implantar o empreendimento vitícola procuraram um local com as peculiaridades necessárias para atender à interpretação do *terroir*, como exprime este produtor: “Encosta, clima seco, exposição ao norte e altitude”. (Viticultor, pioneiro no cultivo de uvas viníferas em São Joaquim, abril 2005); ou ainda como definiu outro produtor:

Se a altitude é influente, procura uma altitude intermédia. Se uma boa exposição é boa, procurei uma virada para o norte. Se a uva precisa de pouca umidade do solo, procurei uma montanha, uma encosta bastante agressiva acima dos quarenta e cinco por cento (Fruticultor, proprietário de uma cantina instalada no município, maio 2005).

No entendimento de todos os entrevistados, é fundamental que o vinhedo esteja voltado para o norte, para obter maior incidência de luz solar e também para diminuir a influência gelada do vento sul.

O Sol. É o Sol. Tem a exposição norte por completo, 80% da área é exposto ao norte. É protegido do vento sul. O local é fundamental. O primeiro passo é isso aí. Ali, eu diria que historicamente lá é a área que chove menos, na história do município. Não se têm dados, mas o pessoal, a população mesmo da região já conhece aquilo. A viticultura, quanto mais seco, menos água tiver, melhor (Membro de uma cooperativa de viticultores, abril 2005).

Observando o relato anterior, outra característica física destacada pelos entrevistados para definição de uma área onde implantar o vinhedo, está diretamente relacionada com a drenagem do solo. Os locais preferidos foram aqueles localizados em

encostas que apresentavam boa declividade; além disso, procuraram determinadas regiões do município onde historicamente chove menos.

Apesar da precariedade do sistema viário do município (DAMO, 2005), o que conseqüentemente dificulta os deslocamentos e o transporte da produção nas propriedades, este não foi considerado um fator primário para a escolha do local para implantar os vinhedos. Oito dos doze proprietários vitícolas entrevistados têm seus vinhedos localizados no interior do município. Apenas três estão próximos à cidade, mas só um entrevistado declarou que o critério mais importante para a escolha do local onde plantar o vinhedo se deu pela proximidade da área em relação à cidade.

O primeiro motivo é a proximidade da cidade. Claro que isso aí, para nós é difícil administrar uma propriedade longe (...) então coincidiu, nós conseguimos a área aqui e que é uma área que já comprovadamente ela atende todos os requisitos para o plantio de uvas viníferas, boa exposição solar, boa localização em termo de ocorrência de geada, acúmulo de frio, não tem problema nenhum (Integrante de um grupo agrônomos viticultores, junho 2005).

As diferentes manifestações dos entrevistados em relação às condições ecológicas de São Joaquim para a cultura de uvas viníferas reportam-se em parte à expressão francesa *terroir*. Apesar de não haver a possibilidade de utilizá-la em seu conceito mais amplo, como foi discutido por Barham, 2003:

Historicamente, o *terroir* refere-se a uma área ou a um terreno, geralmente bem pequeno, no qual o solo e o micro clima dão as qualidades distintivas aos produtos alimentares.  
Ao mesmo tempo, o *terroir* também reflete uma consciente construção social ativa presente em vários grupos (BARHAM, 2003 p.131-132).

A frase da autora remete a um aspecto importante para o conceito de *terroir*, o elemento humano, sem o qual estará incompleto.

Neste trabalho utilizou-se apenas a parte do conceito relativa à interpretação do ambiente como constituinte da identidade do produto, porém manteve-se preocupação de não vulgarizar o conceito de *terroir*, como Barham chama a atenção, citando um trecho do trabalho de James E. Wilson:

O *Terroir* transformou-se em uma palavra de uso muito comum na literatura de língua inglesa do vinho. Este uso despreocupado negligencia a reverência para com a terra, que é um elemento, invisível, porém crítico do termo. O conceito verdadeiro não é facilmente apreendido, mas inclui elementos

físicos do vinhedo - do hábitat da videira, o subsolo, a situação, a drenagem e o micro clima. Além do ecossistema mensurável, há um aspecto adicional à dimensão espiritual - isso reconhece as alegrias, os sofrimentos, o orgulho, o suor, e as frustrações de sua história (WILSON, 1998, apud, BARHAM, 2003 p.131).

Os depoimentos mostram que a escolha do local de plantio não se dá de forma aleatória, mas procurando áreas que apresentem características específicas para o cultivo da videira. Se por um lado não é possível aplicar o conceito de *terroir* na íntegra, pois falta ao viticultor joaquinense o saber-fazer implícito neste conceito, decorrente da inexistência de tradição neste ramo, o conhecimento necessário para o crescimento da atividade tem sido construído por meio da pesquisa pública, mas também através de uma busca constante por parte dos produtores, inclusive através de viagens às regiões produtoras no Brasil e no exterior.

As características ambientais fazem de São Joaquim uma região com grande potencial para que no futuro venha a se tornar uma indicação geográfica, não apenas no caso dos vinhos, mas para outros produtos, cujas características sejam percebidas pelos consumidores como resultante dessas peculiaridades, como é o caso da maçã.

Assim, quando perguntado aos entrevistados qual o seu entendimento em relação ao conceito de indicação geográfica, os viticultores demonstraram que conhecem a definição de indicação geográfica e a sua aplicação, conforme o depoimento abaixo:

(...) você tem um mapeamento das características que tornem essa região diferente das demais, para você poder indicar ela como diferente das demais, não quer dizer que seja melhor ou pior, mas enfim que ela tem que atender todos os aspectos de cultivo, de clima e até da cultura que é empregada ali, das pessoas que vivem nesse meio (Integrante de um grupo de agrônomos viticultores, junho 2005).

Os produtores projetam para um futuro próximo a aplicação do conceito acima descrito para os vinhos que serão elaborados na região, demonstrando estarem conscientes da necessidade de imputar um diferencial significativo à qualidade de seus produtos e, dessa forma, absorverem uma parcela distinta do mercado consumidor de vinhos. A experiência vivenciada pelos vitivinicultores do Vale dos Vinhedos é um modelo exemplar para São Joaquim, no que diz respeito à implantação de uma denominação geográfica para vinhos (TONIETTO, 2003). Está idéia fica expressa na

opinião de um dos viticultores: “A possibilidade, através de um caderno de normas e procedimentos que identifiquem os vinhos da região” (Viticultor, pioneiro no cultivo de uvas viníferas em São Joaquim, abril 2005).

Embora exista a consciência em relação à possibilidade e a importância de se criar uma identidade para o vinho, quatro entrevistados confundiram o termo indicação geográfica com os fatores climáticos, sem se darem conta da diferença existente entre a definição mais ampla da expressão e a questão geográfica simples e pura.

A falência do modelo fordista, baseado na padronização e globalização dos produtos, tem formado uma corrente de consumidores cuja demanda é direcionada a produtos com características específicas ligadas ao território, o que conseqüentemente leva à construção de uma economia centrada na indicação geográfica dos produtos, resultante da identificação por parte dos produtores da importância do potencial de seu território. (Barjolle, 2004; Mollard, 2002; Pecqueur, 2000). A definição para a indicação geográfica empregada no presente trabalho é aquela criada no âmbito do General Agreement on Tariffs and Trade (GATT) em 1994,

(...) indicações que designam um bem como originado no território de um membro (país), ou uma região ou localidade nesse território, onde uma qualidade dada, a reputação ou outra característica do bem são essencialmente atribuídas a sua origem geográfica (GATT, 1994 apud BARHAM, 2003, p. 127).

A tomada de consciência em relação ao verdadeiro sentido do termo indicação geográfica e seus desdobramentos, é sentida entre os viticultores entrevistados, como sendo um ponto crucial do processo de implantação da vitivinicultura em São Joaquim.

### **5.6.3. Políticas Públicas e a Vitivinicultura em São Joaquim**

A presença do setor público na vitivinicultura é importante, pois lhe dá sustentação e garantia de crescimento. Observou-se a presença no município de diferentes políticas públicas envolvidas direta e indiretamente com a atividade. Merece

maior destaque o serviço de pesquisa público, que teve um papel fundamental na trajetória da vitivinicultura em São Joaquim.

Quando se perguntou sobre a atuação das políticas públicas em relação à vitivinicultura, de um modo geral, os produtores referiram que há pouco envolvimento do setor público na atividade, estando mais restrita à pesquisa e ao crédito, este último não sendo direcionado exclusivamente à viticultura. “Tem. Tem, por exemplo, o financiamento é a prazo. Tem empréstimo para a plantação de parreira, como se diz de frutas” (Produtor de vinho artesanal, julho 2005).

Alguns viticultores enfatizaram que a pesquisa é a política pública mais atuante na vitivinicultura, principalmente em relação à geração do conhecimento necessário que deu início à atividade. Os experimentos desenvolvidos pela Estação Experimental da Epagri no município continuam sendo um subsídio importante para os produtores, produzindo informações imprescindíveis para a implantação de novos vinhedos.

Bem, o serviço de pesquisa foi determinante. Se nós apostamos que a vitivinicultura venha a ser futuro, a segunda fonte geradora de renda, que vai impulsionar a economia dessa região, ela nasceu da pesquisa, da EPAGRI principalmente. (...) a partir daí é que surgiu essa decisão do pessoal de investir na vitivinicultura (Integrante de um grupo de agrônomos viticultores, junho 2005).

Outro entrevistado salientou o papel da pesquisa pública no sentido de garantir respaldo aos produtores, orientando-os quanto aos procedimentos corretos no cultivo da videira.

A pesquisa, a Epagri tem técnicos muito competentes, tanto na maçã, quanto na uva e eles têm encaminhado bem essa pesquisa. Estão dando orientação segura. (...) E sem pesquisa não dá para trabalhar, aí você paga o preço do pioneirismo, aí que não vale a pena. Nós temos que produzir, quem tem que pesquisar são os técnicos (Pecuarista e fruticultor, começando na viticultura, junho 2005).

Apesar do depoimento acima, esta opinião não foi unânime. Um dos entrevistados frisou que a pesquisa desenvolvida pela Epagri tem gerado pouca informação e que os resultados ainda são escassos. Alegou que os experimentos são restritos a poucas variedades de uvas, não testando um leque maior de opções em termos de variedades.

A parte de pesquisa ainda está, eu acho muito limitado o setor ainda. Pouco resultado foi apresentado até o momento. Depende por parte da pesquisa

acelerar esse processo com mais variedades, não limitar muito (...) ficar muito limitado a muito poucas variedades essa parte de pesquisa. (Fruticultor, começando na viticultura, maio 2005).

Outra crítica de alguns viticultores foi quanto a inexistência de uma política pública de extensão rural voltada especificamente para a viticultura, o que em suas opiniões é uma deficiência importante para o setor. Nas palavras de um entrevistado, o serviço de extensão “(...) por enquanto está devendo. A não ser na área de difusão que a gente faz o Dia de Campo (...). Mas a extensão, propriamente, não tem atuado na área de vitivinicultura”. (Integrante de um grupo de agrônomos viticultores, junho 2005). Dessa forma, principalmente, os pequenos produtores necessitam contratar assessoria de técnicos particulares, conforme é observado entre muitos pomicultores do município. “Assim, muitos deles precisam recorrer à assistência técnica particular, o que ocasiona aumento de custos na produção” (BRDE, 2005, p. 19).

Outro entrevistado confirma essa constatação: “Há um esforço por parte do setor público em acompanhar o desenvolvimento que acontece no setor privado” (Viticultor, pioneiro no cultivo de uvas viníferas em São Joaquim, abril 2005). O poder público está desenvolvendo ações no sentido fortalecer a vitivinicultura no município, direcionando seus esforços para duas áreas. Na pesquisa, a ênfase na enologia é vista através da construção de uma cantina de microvinificação e do laboratório de análise de vinhos para avaliar e melhorar a qualidade da produção vinícola. Também existe a avaliação da adaptação dos diferentes cultivares de uva viníferas às condições ecológicas da região.

Agora nós estamos equipando a EPAGRI com uma cantina experimental, num projeto de um milhão e trezentos e cinquenta mil reais. Uma cantina, laboratório de micro vinificação (...) (Secretário Regional, maio 2005).

Outra área que está recebendo atenção especial do setor público é a de qualificação de mão-de-obra em vitivinicultura, com a criação de um curso para formação de técnico de nível médio em viticultura e outro em nível de especialização em viticultura e enologia, resultado de um convênio entre o Estado, através da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), e o Ministério da Educação.

E estamos criando uma escola de vitivinicultura e enologia. Estamos começando (...) mês que vem um curso de pós-graduação *latu sensu* em viticultura e enologia, para no ano que vem para começar o curso de segundo grau em tempo integral, profissionalizante de viticultura e enologia (Secretário Regional, maio 2005).

As ações desenvolvidas pelo poder público podem ser decisivas para a definição dos rumos que a nova atividade econômica instalada no município irá tomar. Dessa forma, é fundamental que o setor crie mecanismos de apoio à iniciativa privada, de modo a permitir seu crescimento. Barjolle enfatiza essa observação:

A nossa tese é, por conseguinte que o processo coletivo de criação de valor é efetivamente um fator essencial que deve, contudo ser confortado por uma política pública de acompanhamento adaptada (BARJOLLE, 2003).

A autora conclui que a influência das políticas públicas no desenvolvimento das atividades econômicas é uma peça adjacente ao processo, porém as vê como uma fonte importante, “O apoio das instituições públicas é particularmente útil quando ele contribui para criar um quadro favorável para o desenvolvimento das empresas” (BARJOLLE, 2003).

#### **5.6.4. A Visão dos Entrevistados Quanto a Expectativa do Município em Relação à Vitivinicultura**

A presença da vitivinicultura no cenário rural de São Joaquim tem provocado um certo clima de euforia no imaginário coletivo dos moradores do município diante da perspectiva de uma nova atividade econômica no município. A confiança depositada pela população no potencial da vitivinicultura torna-se um elo importante na cadeia de eventos necessários para o crescimento do interesse pela atividade entre os atores locais (ABROMOVAY, 2000).

Partindo desta observação empírica, procurou-se obter junto aos entrevistados a sua visão em relação às expectativas do município quanto à vitivinicultura. Assim, um entrevistado afirmou que a confiança depositada pelo município na viticultura é um fator essencial para o crescimento da atividade.

O município vem sentindo isso com muita euforia, com muito entusiasmo e se vê e se ouve muito entusiasmo, na realidade para apoiar essa situação aqui na região, principalmente no município de São. Joaquim. (Enólogo de uma cantina local, maio 2005).

Este fato é concretizado através de manifestações na mídia como, por exemplo, a Festa da Maçã, que nos últimos anos tem feito alusão à uva e ao vinho como um

produto de especial relevância na economia local, principalmente nos cartazes e *outdoors* de divulgação sobre a festa. A presença de cachos de uva, determinando a localização dos vinhedos em um mapa turístico da região serrana é outra dessas manifestações.

Quanto à expectativa do município em relação à vitivinicultura, a opinião da maioria dos entrevistados é que há uma confiança muito grande na capacidade dessa atividade em gerar empregos e renda para a região:

Eu acredito que será a grande redenção do município, que vai melhorar a qualidade de vida, vai gerar emprego, renda, e nós temos aí uma perspectiva de um preço bem valorizado da nossa uva, do nosso vinho (Prefeito municipal e viticultor, abril 2005).

Encontrou-se um forte sentimento de ânimo em relação à função da vitivinicultura como um elemento propulsor, tanto econômico como social, da região, como pode ser notado na fala do proprietário de um entreposto de produtos agrícolas da cidade: “A esperança nossa é que seja de grande sucesso, que o desempenho seja o melhor possível, e que venha fazer parte da redenção dessa terra desse município”.

Esta expectativa é confirmada pelos investimentos que estão sendo feitos na vitivinicultura em São Joaquim, destacando-se na atração de recursos para a região, como afirmou um dos viticultores entrevistado:

A expectativa é grande, já tem investimentos significativos, (...). A perspectiva é muito grande (...), há grupos muito grandes que estão investindo aqui, já estamos com cento e quarenta hectares plantados. E os empresários estão apostando muito, três empresários pelo menos, de peso. Então a tendência é realmente deslanchar (Integrante de um grupo de agrônomos viticultores, junho 2005).

Como visto anteriormente, o empreendimento da Villa Francioni é constantemente apontado como exemplo da capacidade da vitivinicultura em atrair investimentos para o município e pode ser sentida no entusiasmo deste entrevistado: “Muito forte. (...) eu não esperava que tivesse tanto produtor. A Villa Francioni, que maravilha que coisa vistosa, é fantástico” (Viticultor residente em Florianópolis, maio 2005).

Os investimentos têm gerando a perspectiva otimista de que a vitivinicultura venha a se tornar a principal atividade econômica do município num futuro não muito



distante, inclusive suplantando a maçã como produto líder, como declara este entrevistado: “Acho que vai ser o carro-chefe, vai ser a uva e a viticultura, o vinho. Já tão acreditando nisso” (Membro de uma cooperativa de viticultores, abril 2005). Outro entrevistado fez uma prospecção bastante confiante da capacidade de crescimento da viticultura para a próxima década:

Eu acho que a médio prazo, a médio prazo que eu digo é nos próximos seis anos. (...) nós devemos triplicar a área que nós temos plantada (...) nós vamos para seiscentos hectares. (...) é uma produção considerável. Se você botar aí uma média, no geral de seis toneladas por hectare, dá doze milhões de garrafa. (...) a três dólares por garrafa, dá trinta e seis milhões de dólares na economia local, isso a curto prazo (Viticultor ligado ao poder público, maio 2005).

Para alguns entrevistados a vitivinicultura está se mostrando uma fonte promissora para a geração de empregos: “Com certeza, já está sendo. Empregos, tem gerado e bastante” (Coordenador de um grupo de doze agrônomos viticultores, junho 2005). Reforçando essa afirmação, observa-se que o setor vitivinícola no Submédio do Rio São Francisco, na divisa dos estados da Bahia e Pernambuco, emprega em média quatro trabalhadores por hectare plantado, considerando apenas os empregos diretos (GALVÃO, 2004). No caso de São Joaquim, essa relação poderá ser ainda maior, considerando que o tipo de relevo predominante na região é desfavorável à mecanização maciça do cultivo, condicionando diversas etapas dos tratos culturais da videira ao trabalho manual e, conseqüentemente, demandando um número maior de trabalhadores.

Apesar do clima de euforia apresentado pela maioria dos entrevistados, é possível observar através de alguns depoimentos certa cautela, principalmente com relação à falta de tradição de São Joaquim no ramo da vitivinicultura, a tal ponto de um dos entrevistados se expressar da seguinte maneira: “Na minha opinião, o município não conhece o setor” (Viticultor, pioneiro no cultivo de uvas viníferas em São Joaquim, maio 2005). Outro entrevistado procura minimizar a expectativa em torno da atividade, chamando a atenção para o fato de que nessa área os resultados demoram a aparecer e muita gente pode se decepcionar com os percalços que podem aparecer.

Se os empreendimentos que estão sendo implantados aqui tiverem perseverança e tiverem um pouco de paciência isso poderá ser (o elemento de desenvolvimento para a região). Mas não vai ser uma coisa simples e fácil, tem que ter muita paciência (...), a vitivinicultura é um empreendimento de longo prazo. Nada disso que está sendo implantado aqui tem frutos rápidos isso tudo vai ter resultado a longo prazo. E certamente quem tiver amor e dedicação àquilo que faz, isso aqui vai se

tornar um pólo, sem dúvida (Enólogo de uma cantina construída no município, maio 2005).

Um terceiro entrevistado manifestou a sua preocupação com relação à capacidade dos políticos locais e até mesmo em nível estadual, para compreender o potencial desenvolvimentista embutido na atividade vitivinícola, ressaltando a importância destes na construção da cadeia produtiva da uva e do vinho.

Tudo que se faça em prol do desenvolvimento rural numa região rural é obvio que vai desenvolver o município. Agora, vai depender muito de quem vai dirigir esse município, das pessoas, da política em geral para aproveitar essa onda favorável. Esperamos que todo mundo colabore nesse sentido (Fruticultor, proprietário de uma cantina instalada no município, maio 2005).

A crença de que a vitivinicultura será uma atividade econômica de sucesso no município torna-se um fator imprescindível para estabelecer a qualidade do vinho que será elaborado na região. Nessa linha, Tibério aponta a importância da construção coletiva para o sucesso de um produto:

Parte-se do pressuposto que a qualidade é definida de forma endógena e resultado de um processo de construção social, em que os actores têm necessidade de estabelecer regras comuns, resultantes de um processo cognitivo colectivo (...) (TIBÉRIO, 2001, p. 3).

A confiança depositada pelos produtores na atividade é importante no momento de se suplantarem as dificuldades que podem surgir na trajetória da vitivinicultura em São Joaquim. As diferentes convenções que são edificadas na teia de relações da atividade somam-se para reforçar essa confiança. Contudo, a partir da fala dos entrevistados, fica evidente que a crença no sucesso da atividade é construída dentro de uma convenção cívica, diretamente relacionada com valorização dos recursos específicos do território (TIBÉRIO, 2001).

#### **5.6.5. As Dificuldades na Implantação da Vitivinicultura em São Joaquim**

Quando questionado sobre as dificuldades atuais para a expansão da atividade, o grupo de viticultores que participou da pesquisa enumerou alguns motivos que entravam o processo de crescimento da área cultivada com uvas viníferas. Não existia no questionário a intenção de que o entrevistado fizesse alguma hierarquização desses

motivos, apenas explicitando-os conforme fossem lembrados. No entanto, durante o procedimento de análise das entrevistas, ficou evidente que existia uma razão maior para que a viticultura não deslanchasse na região, o que permitiu uma sequência em ordem de prioridade na apresentação dos mesmos.

O custo de implantação do vinhedo foi apontado como a principal dificuldade para a ampliação da área vitícola no município por todos entrevistados, mesmo para aqueles que não estavam diretamente ligados à atividade. Um entrevistado manifestou sua opinião da seguinte maneira:

O que também penso é o custo dele é que é muito alto por hectare. Então esse custo aí, ele pode, para um pouco o pessoal de investir em quantidade. Para você fazer mais de cinco hectares ele é pesado (Membro de uma cooperativa de viticultores, abril 2005).

Outro entrevistado seguiu a mesma linha de pensamento, acrescentando que muitos pomicultores comparam os custos de implantação da viticultura com aquele de um pomar de maçã, sem levar em consideração as diferenças existentes entre as duas culturas. Essa comparação vai ser freqüente em outros momentos deste relato.

Eu acredito que o maior fator hoje para desenvolvimento é o custo de implantação, que é muito alto. O produtor não está acostumado a um custo tão alto de implantação em comparação com um pomar de maçã (Fruticultor começando na fruticultura, maio 2005).

O coordenador do programa de pesquisa em vitivinicultura da Estação Experimental da Epagri evidenciou este fato ao relatar que muito dos empreendedores que estão aderindo à viticultura são pomicultores e é inevitável que tracem um paralelo entre as duas atividades frutícolas.

(...) Então, muitos produtores que são fruticultores no setor de maçã e que teriam características (para o cultivo), poderiam também partir para uma diversificação, estão receosos por dois aspectos, primeiro o custo de implantação do vinhedo, que é mais caro se tu comparar com uma área de maçã ou uma área de outras fruteiras que estão entrando na região, como ameixa, como pêra. Então um aspecto é o custo, o outro aspecto é assim, é que muitos estão na espera (Este aspecto será analisado mais adiante) (Técnico da Epagri ligado a vitivinicultura, abril 2005).

Porém, um entrevistado salientou que os pomicultores, ao tecerem um paralelo do custo de implantação entre as duas atividades, não levam em conta as particularidades de cada tipo de cultivo. Ele destacou como exemplo, o tempo de vida útil de cada cultura, como forma de compensação do investimento inicial.

O produtor não está acostumado a um custo tão alto de implantação em comparação com um pomar de maçã, só que com o desenvolvimento ele se torna um custo mais barato do que a própria maçã. A maçã, a durabilidade dela é em torno de 15 a 20 anos e a parreira ultrapassa 50 anos (Fruticultor começando na viticultura, maio 2005).

Kreuz et al (2005) realizaram um trabalho no Meio-Oeste catarinense, analisando os custos de implantação de um hectare de vinhedo para a produção de suco de uva e vinho, utilizando as três formas mais comuns de condução da videira (latada, manjedoura e espaldeira). O estudo analisou diferentes aspectos da implantação, em quatro ciclos do vinhedo, conforme a tabela 5. O método de condução latada e a produção de suco de uva não são praticados em São Joaquim até o presente, daí a sua ausência na tabela. Os autores alertam que o resultado final será encarecido se o produtor optar por utilizar cobertura antigranizo (KREUZ et al, 2005).

Tabela 5. Custos de implantação de um hectare de videira para a produção de vinhos, de acordo com o método de condução, por ciclo da videira no Meio-Oeste catarinense, (preços de maio de 2004, em reais por hectare).

<i>Discriminação do tipo de custo</i>		<i>Espaldeira</i>	<i>Manjedoura</i>
Primeiro ciclo	Materiais	14.392,00	17.980,00
	Insumos	10.721,00	10.196,00
	Preparo do solo	2.292,00	2.292,00
	Instalação do parreiral	1.815,00	2085,00
	Total do primeiro ciclo	29.220,00	32.553,00
Segundo ciclo		1.633,00	1.695,00
Terceiro ciclo		1.796,00	1.936,00
Parreiral adulto	Insumos	649,00	698,00
	Atividades	1.894,00	1.938,00
Despesas administrativas		1.480,00	1.480,00

Fonte: Adaptado de Kreuz et al (2005).

Não é objetivo do presente estudo realizar uma análise mais profunda dos custos de implantação dos vinhedos joaquinenses, mas sim utilizar os dados acima para produzir uma comparação com os relatos obtidos na pesquisa de campo.

O custo de implantação de um hectare de vinhedo em São Joaquim relatado na pesquisa não diferiu muito entre os dois entrevistados que o mencionaram. “É uma

cultura que pode passar de sessenta mil por hectare” (Membro de uma cooperativa de viticultores, abril 2005). Ou ainda:

Hoje, por exemplo, você precisa de no mínimo quarenta a cinquenta mil reais para você fazer um hectare de uva. E se você quiser cobrir para evitar o granizo, você precisa de mais trinta. Então hoje para você fazer um hectare coberto contra o granizo você precisa de R\$ 70.000,00. Então é uma dificuldade muito grande, limita. Isso é uma coisa nova, investimento muito alto, os caras não vão se jogar (Viticultor ligado ao poder público, maio 2005).

Um dos entrevistados mencionou o preço da terra como um fator coadjuvante, no encarecimento dos custos de implantação dos vinhedos na região serrana. O valor da terra aumentou muito nos últimos anos em decorrência do aumento da procura ocasionada pelos resultados positivos obtidos na cultura de uvas viníferas. Em cinco anos, o preço de um hectare subiu cinco vezes, custando em 2005 entre quatro e seis mil reais.

Outro fator apontado pelos entrevistados, capaz de frear a expansão da atividade vitivinícola no município, é a limitada capacidade empreendedora da população local, resultado de uma construção histórica ancorada na centralização da economia em uma única atividade sempre ligada ao meio rural. Um dos entrevistados evidencia este fato em seu relato: “(...) O nosso povo é aquele, em função da origem histórica dele, do povo serrano, meio individualista e tal (...)” (Viticultor ligado ao poder público, maio 2005).

Essa ausência de dinamismo não está relacionada apenas com a vitivinicultura, mas é vista como uma característica local. O relato desse entrevistado é um indício de que, em seus primórdios, a cultura da maçã passou pelo mesmo processo de inércia dos produtores locais. “(...) Isso aconteceu com a maçã há trinta e poucos anos atrás, quando iniciou o projeto, alguns iniciaram com o projeto de maçã e a grande maioria ficou só esperando, se fosse bom todos entrariam” (Técnico da Epagri, ligado à vitivinicultura, abril 2005). Esta afirmação foi reforçada durante uma conversa informal, na qual um pomicultor local expressa sua incerteza em relação ao futuro da viticultura e que a adesão a esta atividade depende do sucesso dos empreendimentos pioneiros. “Sou produtor de maçã, mas só vou entrar (no ramo da viticultura) depois que eu tiver certeza que vai dar certo” (produtor de maçã e proprietário de hotel na cidade), o que reforçou a tese de um viticultor de que o município desconhece a atividade.

O recente trabalho, desenvolvido pelo governo estadual e o Programa para o Desenvolvimento das Nações Unidas, na região de abrangência da 28ª Secretária de Desenvolvimento Regional do Estado, alinha-se com os relatos acima, quando diagnostica a deficiência de visão empreendedora como um dos problemas para o desenvolvimento da agropecuária local:

Os produtores não se mostram abertos às formas empreendedoras (...). A tradição e os costumes familiares tendem a prevalecer quanto às perspectivas de se abrir novas frentes de atividades, atuar em forma de cadeia produtiva (...) (DEMO, 2005, p. 31).

A citação acima aponta para a escassa capacidade de associativismo existente na região, inclusive é vista como um fator preponderante para atual estagnação do setor produtivo da maçã (BRDE, 2005), tal como é evidenciado por este entrevistado:

Ele não é um cara associativista, ele não toma a iniciativa de juntar uns quatro ou cinco, vão fazer um esqueminha, vamos fazer uma cooperativa e a plantar vinho. Não. Ele é meio desconfiado (Viticultor ligado ao poder público, maio 2005).

A reduzida visão empreendedora dos produtores locais tem criado espaço para que grande parte do capital investido na atividade tenha sua origem fora da região. Se, por um lado, este fato é positivo, pois provoca uma injeção de ânimo na economia local, por outro lado não cria uma convenção cívica da atividade para com a região (TIBÉRIO, 2001).

A falta de tradição na viticultura é apontada como um forte argumento para a desconfiança do setor produtivo de São Joaquim para com a atividade. “Evidente que a gente arrisca, porque o histórico no município é muito diferente (...) da Serra Gaúcha tem uma tradição muito grande, um material de origem de regiões produtoras de vinho da Itália” (Viticultor residente em Florianópolis, maio 2005).

A atividade é vista como algo novo e desconhecido, portanto gera incerteza. Apesar de contar com muitas famílias de origem italiana em seu meio, diferentemente de outras regiões do estado, entre elas a região Carbonífera e o vale do rio do Peixe, os imigrantes não trouxeram a tradição da produção e consumo de vinhos, salvo algumas exceções.

A nossa formação étnica aqui não é (...) são poucas as famílias italianas e os italianos que vieram para cá não trouxeram a viticultura junto, como veio por

exemplo o vale do rio do Peixe (...), Orleans, Urussanga, essa região também acompanhou os imigrantes italianos. Os imigrantes que vieram para cá, não vieram para trabalhar com a uva, não trouxeram a viticultura (Viticultor ligado ao poder público, maio 2005).

A falta de tradição leva a um outro problema que dificulta a expansão da vitivinicultura, citado por dois entrevistados, a carência de mão-de-obra capacitada para trabalhar no setor “(...) o custo de implantação é altíssimo, então a mão-de-obra especializada nisso é complicada” (Viticultor e supermercadista residente em Florianópolis, maio 2005).

O problema da carência de mão-de-obra especializada em viticultura foi evidenciado durante uma visita a um vinhedo, onde o proprietário mostrou erros cometidos por seus empregados durante o procedimento de poda da videira. A justificativa apontada para esse fato foi o desconhecimento das práticas de manejo da videira, que, apesar de parecerem simples, requerem muita atenção e conhecimento. O entrevistado alertou que erros tão primários podem comprometer safras futuras.

Na realidade, esse aspecto tem tido pouca influência na expansão da viticultura na região, visto que, até o presente, a necessidade de mão-de-obra especializada ainda é pequena e a vinda de técnicos de outras regiões de certa forma tem suprido a demanda. Entretanto, é importante que haja um constante aprimoramento dos trabalhadores envolvidos com a atividade. Antevendo o crescimento da demanda de mão-de-obra especializada em decorrência da expansão da vitivinicultura em São Joaquim, o setor público está priorizando os cursos para a formação de técnicos voltados especificamente para a viticultura.

A mão-de-obra ainda está incipiente, quer dizer, a mão-de-obra que entende de vinho, a mão-de-obra especializada está começando. Mas tudo isso está sendo contornado e o que o pessoal hoje, depois que aprendeu a cultivar maçã, eles estão, para qualquer cultura, eles estão mais habilitados, estão mais lapidados (Pecuarista e fruticultor, começando na viticultura, junho 2005).

Um entrevistado chamou a atenção para a ausência de pequenos agricultores cultivando uvas na região e, de acordo com seu ponto de vista, eles são importantes para o contexto da vitivinicultura. Frisou a necessidade da criação de políticas públicas para a inclusão de pequenos produtores na atividade vitícola, principalmente através do incentivo ao associativismo, como uma forma de distribuir de forma mais eqüitativa o recurso específico que está valorizando a região.

(...) é uma situação que falta pequenos agricultores. O que se tem até então, como já falei, são investidores que vieram de fora, mas para uma região, (...) se desenvolver, ela precisa de pequenos produtores que desenvolvam as suas situações economicamente viáveis.(...) Então para que o negócio vitivinícola em São Joaquim prospere positivamente e largamente, você precisaria de uma certeza que um pequeno agricultor possa investir e possa sobreviver em cima disso (...) (Enólogo de uma cantina construída no município, maio 2005).

Esses fatores podem ser superados desde que haja uma integração entre os setores público e privado, reunindo objetivos comuns no sentido de consolidar a vitivinicultura na região, como nas palavras de um entrevistado: “Risco em todo negócio existe, mas se os interessados se dedicarem, se jogarem de corpo e alma no ramo, eu acho que as dificuldades quem vence é o homem” (Proprietário de um entreposto de produtos agrícolas, maio 2005).

#### **5.6.6. A Organização dos Vitivinicultores**

Este tópico tem o intuito de conhecer a opinião dos entrevistados em relação à importância das formas de organização dentro da comunidade e sua relevância para o processo de implantação da vitivinicultura em São Joaquim. Num primeiro momento, questionou-se a existência de alguma forma de organização entre os viticultores do município e, em seguida, indagou-se sobre importância dessa organização para vitivinicultura. As respostas a este item da entrevista mostraram-se muito interessantes para análise a partir da teoria das convenções, como pode ser visto adiante.

No momento em que se realizou a pesquisa não existia uma entidade formalizada que agregasse os viticultores locais.<sup>50</sup> Porém, havia um movimento para a sua criação, tanto que todos os entrevistados responderam positivamente a esta pergunta, com exceção de um: “Não, não existe nada ainda. Não existe nenhuma cooperativa, nada. Está cada um por si” (Pecuarista e fruticultor, começando na viticultura, junho 2005). Apesar de reconhecer a existência, a maioria dos entrevistados (oito) comentou que esse movimento ainda era muito embrionário: “Tem, mas está muito incipiente pro meu gosto, precisa mais, mas é início da cultura, isso com certeza vai evoluir” (Viticultor residente em Florianópolis, maio 2005). Um entrevistado

---

<sup>50</sup> Como visto anteriormente, a ACAVITIS foi fundada em novembro de 2005.



manifestou a preocupação do grupo de viticultores de São Joaquim no sentido de se organizarem para que a atividade evolua: “Está começando a surgir, fruto da necessidade, está começando a surgir uma organização” (Fruticultor, proprietário de uma cantina construída na região, maio 2005).

Quando perguntados sobre a importância da organização, os entrevistados foram unânimes em afirmar que a entidade é imprescindível para que a vitivinicultura frutifique em São Joaquim: “É fundamental. Se não for organizado, nós não temos como, (...) competir” (Coordenador de um grupo de agrônomos viticultores, jun 2005). Porém os entrevistados não foram unânimes quanto aos motivos apontados com relação à importância os da organização.

Alguns enxergam uma associação de produtores como um organismo técnico e científico com a finalidade de gerar e difundir, junto aos produtores, conhecimentos diretamente relacionados com a vitivinicultura, como pode ser observado neste relato:

Inclusive até para nos direcionar, nos conscientizar, nos assessorar inclusive, (...). E esta ciência tem que ser bem aplicada, tem que ser bem cuidada, bem transmitida, os conceitos, as modernizações, a evolução. Então a associação será um elo de fazer que todos nós estejamos interados do desenvolvimento (Viticultor ligado ao setor público, junho 2005).

Em outro depoimento, pode-se perceber que, apesar da mesma linha de pensamento, o entrevistado pensa que a associação tem por finalidade subsidiar as políticas públicas direcionadas ao fomento da atividade. “Orientar o setor público para resolver os prováveis problemas que surgirão com o desenvolvimento dessa atividade” (Viticultor, pioneiro no cultivo de uvas em São Joaquim, abril 2005).

Para alguns viticultores entrevistados, a existência de uma associação se justifica a partir do momento em que ela passe a funcionar como um organismo regulador para o setor e garanta a qualidade do produto e sua reputação junto ao consumidor.

Daí nós temos que entrar com propaganda, com segurança, principalmente em termos do produto, da qualidade do produto, então toda uma tecnologia que deve ser acompanhada, procedimentos de ética inclusive, para não deixar sair o nosso produto daqui, para ele não se confundir com o produto de outras regiões (Integrante de um grupo de agrônomos viticultores, jun 2005).

Este ponto de vista dos viticultores encontra eco no trabalho de Dias (2005), em que analisa a construção dos processos que envolvem a qualificação de produtos agrícolas que são fortemente ligados à sua origem ecológica:

A construção social endógena implica a introdução de instituições colectivas que estabelecem regras de qualidade e fornecem os meios para garantir o respeito a essas regras; da mesma forma, faz-se necessário o reconhecimento dos laços locais entre atores, que permitem a comunicação, a expressão de acordos, à negociação (EYMARD-DUVERNAY, 1995 apud DIAS, 2005, p. 5).

Um entrevistado mencionou que a organização dos atores envolvidos é crucial para a evolução da atividade vitícola, principalmente espelhando-se nas experiências de regiões onde o setor já está consolidado, e principalmente, buscar a construção de um produto que seja reconhecido pela qualidade diferenciada.

É fundamental, ela é a base necessária para que não se comece errado. (...) nós teríamos a possibilidade de não começar errado, mas para isso nós precisamos nos unir formar uma associação, uma instituição diretamente voltada para que todos os processos que evoluem a vitivinicultura sejam controlados, sejam, digamos delineados para uma projeção correta (Enólogo de uma cantina local, maio 2005).

De forma semelhante, aparece o pensamento quanto à função de uma futura agremiação de viticultores para com a qualidade do produto obtido a partir das uvas colhidas no município: (...) com segurança, principalmente em termos do produto, da qualidade do produto, então toda uma tecnologia que deve ser acompanhada, procedimentos de ética (...) (Integrante de um grupo de agrônomos viticultores, junho 2005).

Tais depoimentos apontam para a existência de uma agremiação de produtores como um órgão normatizador da atividade, e, portanto, fundado a partir de uma convenção industrial, capaz de criar preceitos técnicos que no futuro irão definir a construção da qualidade dos vinhos elaborados em São Joaquim (TIBÉRIO, 2001).

Parte dos entrevistados (dois) vê a associação como órgão capaz de criar condições propícias para a comercialização de seus produtos, pois acreditam que, reunidos, os produtores têm mais capacidade de enfrentar a concorrência do que individualmente.

Eu acho que é fundamental. Porque hoje o mercado de uva e vinho é um mercado muito complexo (...) onde você tem uma concorrência muito

grande, competitividade, de repente custo de produção mais barato, uma série de coisas. E se você tiver organizado é mais fácil você botar esse seu produto a nível nacional e até mesmo a nível internacional (Viticulor ligado ao setor público, maio 2005).

Outro entrevistado declarou expressamente que a formação de uma associação é importante para que os produtores obtenham garantia de comercialização de seus produtos, “Deve ser, (importante). Porque aí é mais fácil para comercializar, eu acho” (Produtor de vinho artesanal, julho 2005). Neste caso, os viticultores se baseiam em uma convenção mercantil para definirem a importância da associação (TIBÉRIO, 2001).

Outro entrevistado manifestou a sua expectativa em relação à criação de uma associação de produtores que seja capaz garantir que os dividendos gerados pela viticultura permaneçam dentro do município “Para mim é a segurança do produto aqui na região. (...) nós não vamos conseguir fazer aquilo que a gente quer, que é a qualidade superior, em tudo o que o clima é favorável (...)” (Membro de uma cooperativa de viticultores, abril 2005).

Mais uma vez, o paralelo entre a pomicultura e a viticultura aparece nas entrevistas. Apesar de ter sido manifestada por apenas dois entrevistados, há uma preocupação latente no grupo pesquisado de que não venha a acontecer com a uva o que se passa com a maçã. De fato, empresas de outras regiões têm se aproveitado da desorganização dos produtores de maçã para levarem as frutas para suas regiões de origem e vender com se fossem produzidas naquelas regiões, aproveitando-se da qualidade que possuem as maçãs de São Joaquim (Epagri, 2004). O relato deste produtor evidencia esta apreensão:

É o caso, por exemplo, do setor da maçã. São Joaquim (...) produz em torno de cinquenta por cento da produção do estado e vinte por cento da produção nacional. O Brasil exportou o ano passado, 152 mil toneladas de maçã (...) 170 mil toneladas saíram de São Joaquim. Só que São Joaquim não exportou nenhum quilo. Foram empresas no Rio Grande do Sul ou em Fraiburgo que vieram aqui compraram a maçã a preço do produtor, levaram para lá, geraram, fizeram toda a cadeia, agregaram todos os valores, desde a geração de emprego, embalagem, exportaram no nome deles, na embalagem deles. O que, que é isso? Isso é falta de organização do produtor. (...). E a viticultura, corre o risco de acontecer isso, se o produtor não se organizar, ela fica na mão de grandes empresas (Viticulor ligado ao poder público, maio 2005).

Desta vez os entrevistados laçam mão da convenção cívica para demonstrarem a importância da associação, visto que estão se baseando na capacidade da agremiação em preservar o recurso específico para gerar o desenvolvimento local. Principalmente

porque “esta forma de convenção assenta na solidariedade colectiva” (TIBÉRIO, 2001, p.4)

A tomada de consciência dos viticultores catarinenses quanto à necessidade de se organizarem para que a viticultura alcance o sucesso no estado já deu seus frutos. Em novembro de 2005, ocorreu à fundação da ACAVITIS.

Porém, ao longo de sua história, o setor produtivo de São Joaquim apresentou uma deficiência no que tange à sua organização, principalmente na pomicultura. Este fato tem sido apontado com frequência como um fator de peso para explicar a baixa eficiência econômica do setor (BRDE, 2005). Estudo recente desenvolvido na região considerou o baixo nível de organização dos produtores um forte empecilho para o desenvolvimento local, e recomendou que sejam fomentadas ações em prol da construção de um espírito mais cooperativista entre os produtores locais (DAMO, 2005). Neste sentido, Barjolle indica a importância da ação coletiva, como pré-requisito básico: “(...) o sucesso dos produtos (...) é vinculado de maneira determinante à capacidade das empresas de gerir o produto a um nível coletivo” (BARJOLLE, 2004).

#### **5.6.7. O conhecimento do Entrevistado sobre a Uva e o Vinho**

Para encerrar a entrevista, indagou-se ao entrevistado qual sua relação com a uva e o vinho, antes de iniciar a atividade da viticultura, e quais os meios que utilizava para construir conhecimento necessário para empreender sua atividade.

Somente dois vitivinicultores mencionaram possuir experiência na área de enologia, pois haviam herdado os conhecimentos de seus antepassados, referindo-se à vitivinicultura como a sua principal atividade: “Desde criança. Eu me criei na vitivinicultura, trabalhei com isso, trabalho e provavelmente trabalharei com vitivinicultura” (Enólogo de uma cantina local, maio 2005), ou “(essa experiência) a gente mesmo pegou com o pai, o avô”. (Produtor de vinhos artesanais, julho 2005).

Os demais produtores de uvas declararam que não tinham contato com a vitivinicultura antes de iniciar o cultivo de uvas: “Não, nenhuma. Estou começando

agora no setor, então de uva e vinho não tenho conhecimento nenhum” (Fruticultor, começando na viticultura, maio 2005). Outro viticultor revelou que antes de se envolver com a vitivinicultura não consumia vinhos e passou a fazê-lo depois que realizou algumas viagens de estudo ao exterior. É interessante notar a associação que ele faz entre vinho e saúde, e não poderia ser diferente, já que sua formação acadêmica é a medicina:

Na realidade nem tomar vinho eu tomava. Iniciei tomando vinho em 2001. Porque eu fiz uns exames e meu colesterol deu muito alto, como o triglicérides (...) Indo à França e no Chile, nas visitas às cantinas e os plantios, foi importante para a saúde, para baixar o colesterol e o triglicéride (Viticultor ligado ao poder público, junho 2005).

Mesmo declarando não possuir nenhuma experiência anterior, dois entrevistados mencionaram ter tido contato com a vitivinicultura quando estudantes, porém na época sua atenção estava mais voltada para a cultura de outras frutas. “Tirando minha formação acadêmica específica de vinha, a minha área anterior era fruta, era pêra” (Fruticultor, proprietário de uma cantina construída no município, maio 2005), “Não. Eu trabalhei na Suíça, quando eu fiz a especialização em fruticultura foi na área de (...) maçã, pêra” (Viticultor ligado ao poder público, maio 2005).

Tal como havia sido explorado anteriormente, essas informações reforçam a tese de que há pouca tradição entre os viticultores joaquinenses com a vitivinicultura. Mesmo sendo percebida por alguns como uma ameaça ao crescimento da atividade, ainda assim os produtores têm procurado diferentes fontes para construir o conhecimento necessário para desenvolver sua atividade.

A principal fonte de disseminação do conhecimento entre os viticultores de São Joaquim tem sido a Estação Experimental da Epagri, através de cursos, palestras e atividade práticas, além da organização de viagens de estudo, como se percebe nesta declaração: “Fiz o curso de uma semana que a Epagri faz em Videira, há dois anos atrás, um curso de viticultura. Pretendo fazer a pós-graduação agora no próximo semestre” (Viticultor ligado ao poder público, maio 2005).

Na próxima resposta, distingue-se na prática das viagens de estudo como uma fonte importante na obtenção de conhecimentos. “Tivemos um curso, fomos a Videira, fomos para o Rio Grande do Sul. Aqui próprio na Epagri. Na marra, na prática, no diário mesmo. É você fazer errando, apesar de que a gente não tem tempo de errar”

(Membro de uma cooperativa de viticultores, abril, 2005). É possível perceber nesta resposta que, em parte, a atividade é realizada de forma empírica, tornando-a mais arriscada e sujeita aos tropeços, apesar da advertência do entrevistado de que não há espaço para erros.

Em 2001, o governo do estado patrocinou uma viagem de estudos à França e ao Chile. A comitiva era composta por empresários e autoridades dos municípios envolvidos com os projetos de vitivinicultura em Santa Catarina. A finalidade dessa viagem era conhecer a cultura e as práticas ligadas à vitivinicultura, em regiões com clima próximo àquele encontrado no planalto catarinense, como explica este interlocutor:

Também nós estivemos em uma expedição na França e no Chile em 2001, no qual o Governo do Estado na época nos estimulou vários prefeitos, inclusive da nossa região e fomos lá conhecer a cultura e vimos que exatamente o clima, o microclima de lá era parecido (Prefeito municipal e viticultor, junho 2005).

Dois entrevistados relataram que a principal fonte de informações a que recorrem é a bibliografia especializada na área, como base para desempenhar as práticas inerentes à atividade, como ilustra este viticultor: “Não (participou de nenhum treinamento), mas costumo ler muito sobre o assunto. Relaciono o meu conhecimento à prática no cultivo de uvas e produção de vinhos” (Viticultor pioneiro no cultivo de uvas em São Joaquim, abril 2005). Outro produtor explicou que, para iniciar a atividade, havia se preparado bastante através da leitura de uma grande variedade de livros, assim como contou com acessoria de seu filho, na época acadêmico de Agronomia.

A gente procurou estudar, isso é muito importante, procuramos toda a bibliografia e documentos para escolher a variedade que se adapta ao clima, a altitude, a região. A gente se preparou. Eu tenho um filho que faz agronomia e ele foi buscando material nas livrarias para a gente estudar bem direitinho qual é o segredo (Viticultor residente em Florianópolis, maio 2005).

A criação de cursos de formação de mão-de-obra no município vem contribuir para a disseminação do conhecimento sobre a vitivinicultura. Somados a estes conhecimentos às experiências de cada viticultor, em seu trabalho do dia-a-dia, serão responsáveis pela construção do saber-fazer, importante para criar a tradição da uva e do vinho na região.

Em resumo, apesar de não haver uma unanimidade, os vitivinicultores joaquinenses constroem a qualidade dos vinhos elaborados no município a partir de uma convenção cívica, exatamente quando identificam nos recursos naturais específicos do território como o elemento fundamental para a distinção deste produto no mercado (TIBÉRIO, 2001).

## 6. CONCLUSÕES

O presente trabalho tem como objetivo conhecer o processo de implantação de uma nova região vitivinícola em Santa Catarina, em particular no município de São Joaquim. A partir dos conhecimentos mobilizados pela pesquisa aqui desenvolvida foram obtidas as seguintes conclusões:

- O vitivinicultor joaquinense geralmente é caracterizado como sendo em geral um profissional ligado à atividade agrícola (principalmente a fruticultura), com idade acima de quarenta anos, nível de escolaridade superior, residente em São Joaquim, consumidor eventual de vinhos, basicamente vinhos finos brasileiros que custam entre quinze e trinta reais, não possui experiência anterior com a vitivinicultura, mas procura se atualizar através de cursos, leitura e do convívio com outros produtores.
- O cultivo de uvas é realizado em estabelecimentos rurais comprados há mais de seis anos, com área total superior a cem hectares, e a principal atividade é a fruticultura de clima temperado, com predomínio da maçã. Emprega entre cinco e dez trabalhadores permanentes; cultiva oito hectares com uvas viníferas em vinhedos novos e, por conseguinte, não realizou nenhuma colheita, no futuro as uvas serão colhidas somente pelos trabalhadores empregados na propriedade; não dispõe de estrutura para vinificar suas uvas, portanto deverá fazê-lo em uma cantina existente no próprio município remunerando-a com parte do vinho elaborado.
- Os vinhedos são constituídos basicamente de variedades de origem francesa como as brancas *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*, e as tintas *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Pinot Noir*; os métodos de condução da videira utilizados são espaldeira e manjedoura; a maioria dos vinhedos é jovem e utiliza cobertura antigranizo. Percebe-se que há uma tendência futura para a diversificação das castas e, para tanto, são plantadas diversas variedades no sentido de se buscarem aquelas que melhor se adaptem às condições edafoclimáticas da região.



- O principal motivo apontado pelos entrevistados para iniciarem na vitivinicultura foi o resultado das pesquisas realizadas pela Epagri. Esta motivação nasce a partir da pesquisa com a adaptação de variedades de uvas viníferas que a Estação Experimental da Epagri em São Joaquim vem realizando desde 1991. O resultado dessa pesquisa serviu de subsídio para que no ano de 2000 fossem plantados os primeiros vinhedos comerciais no município, nascendo assim uma nova região vitivinícola em Santa Catarina. A atividade cresceu rapidamente; em 2005, o município já contava com mais de 140 hectares plantados com mais de 15 variedades de uvas viníferas, sendo que a *Cabernet Sauvignon* predomina, vem ocupando cerca de 67% da área plantada. Tal crescimento culminou com a criação da ACAVITIS, no final desse ano.
- Outro motivo apontado foi o sucesso dos empreendimentos pioneiros. Neste sentido, a presença da cantina Villa Francioni em São Joaquim foi definitiva para a implantação da vitivinicultura no município. O investimento e o entusiasmo do seu idealizador são apontados por outros produtores como fator decisivo para aderirem à atividade.
- A escolha do local, para a implantação dos vinhedos, foi baseada nas características geográficas do mesmo, como terreno com boa inclinação, voltado para o quadrante norte, altitude, entre outros. Porém, alguns entrevistados relataram que plantaram em áreas que já possuíam, independentemente de outros fatores. Há, por parte dos entrevistados, a consciência de que os fatores geográficos mencionados anteriormente são fundamentais para a diferenciação do vinho produzido na região. Dessa forma, cresce entre os produtores a convicção de que, em um futuro próximo, São Joaquim venha a se tornar uma Indicação de Procedência para vinhos finos.
- Os vitivinicultores entrevistados foram unânimes em afirmar que a pesquisa desenvolvida pela Epagri tem sido a política pública mais efetiva para o crescimento da atividade vitivinícola no município. Apesar de tímido, o setor público tem incrementado ações para que a atividade prospere na região. A criação de um curso de vitivinicultura em nível médio em São Joaquim foi um passo importante nesse sentido;

- Sob o ponto de vista dos entrevistados, São Joaquim nutre uma expectativa muito grande em relação à possibilidade desenvolvimentista da vitivinicultura, gerando emprego e renda para o município e região.
- Apesar das expectativas com relação ao setor, todos os entrevistados afirmaram que existem entraves ao crescimento da atividade, tais como o custo de implantação, a limitada visão empreendedora da população local, assim como a ausência de pequenos agricultores no processo de implantação da vitivinicultura. A inexistência no município de uma tradição na atividade vitivinícola também é apontada como um obstáculo ao seu crescimento. Contudo, a pouca idade da vitivinicultura, ao invés de ser um ponto fraco, tem se mostrado uma vantagem, pois permite aos produtores de São Joaquim espelhar-se nas experiências de regiões produtoras tradicionais para conduzirem seus empreendimentos, e desta forma, evitar os erros cometidos pelos pioneiros em razão de sua inexperiência.
- Os entrevistados mostraram-se conscientes da importância de uma organização que os congregasse para defender seus interesses no mercado, tanto que esta agremiação acabou sendo criada no final de 2005, expandindo-se para toda a região serrana de Santa Catarina.

## 6.1. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cabe salientar que a presença da ACAVITIS no cenário vitivinícola de São Joaquim transforma-se num importante propulsor do crescimento da atividade no município. A associação procura minimizar a pouca tradição da atividade no mercado com um esforço grande de *marketing*, com o objetivo de tornar seu produto bem conhecido pelos consumidores. Esse procedimento é importante no momento em que os produtores constroem o processo de implantação de uma Indicação de Procedência para seu produto, sendo que o reconhecimento do produto pelos consumidores é um dos requisitos fundamentais para a construção da Indicação. Nesse sentido, os vinhos de altitude em Santa Catarina saem na frente de regiões tradicionais no estado, que também buscam uma Indicação de Procedência para seus produtos.

Outro fator determinante para o crescimento da vitivinicultura no município é a necessidade de políticas de incentivo à participação dos pequenos agricultores no processo de implantação da atividade no município. Tal como em outras regiões produtoras de vinho no mundo, a presença deste tipo de vitiviniculor amplia as possibilidades de distribuição da renda oriunda de um produto diferenciado e fortemente ligado a um dom natural específico, beneficiando um número maior de pessoas de vivem nessa região.

Ao realizar um estudo a respeito da trajetória de uma nova atividade no município de São Joaquim, o tema, invariavelmente, convida à realização de prospecções em relação aos rumos que a vitivinicultura poderá tomar num futuro próximo. Indiscutivelmente, a vitivinicultura é uma atividade que se afina muito bem com o setor do turismo. O Enoturismo, expressão que designa esse casamento, é tido como um setor importante para a geração de empregos e renda na grande maioria das regiões vinícolas em todo o mundo. Assim, a possibilidade de associar o vinho às belezas naturais do município, ao frio, à gastronomia e à maçã, forma um conjunto de ingredientes bastante atraentes para os turistas brasileiros e estrangeiros (PECQUEUR, 2000; VANDECANDELARE, 2001).

Um campo fértil para futuras pesquisas na área da vitivinicultura é a construção da história da indústria vinícola em Santa Catarina, pois são escassos os estudos sobre esse assunto. No caso da emergência de novas regiões produtoras de vinho, é um reflexo dessa história ou acontece independentemente dos esforços das gerações passadas?

Como visto anteriormente, apesar da grande e positiva expectativa dos moradores de São Joaquim com relação ao sucesso da vitivinicultura no município, algumas dúvidas começaram a surgir muito antes das uvas amadurecerem ou os vinhos ficarem prontos. Quais são os possíveis desdobramentos do cultivo de uvas e elaboração de vinhos diferenciados na sociedade joaquinese? Ou, ainda, quem irá se beneficiar de um recurso natural específico, neste caso o clima? Tais perguntas, por si só, já abrem um leque de oportunidades para futuros estudos que devem ser realizados na região a respeito da evolução da atividade vitivinícola na região.

A presença da vitivinicultura em São Joaquim é um fato concreto, e sua influência na sociedade local será maior ou menor dependendo de como os sujeitos

desse processo irão conduzir a atividade. As condições são bastante favoráveis para que o setor se torne o principal impulsionador da economia local, tanto no que diz respeito à existência na região de um recurso específico para a produção de vinhos diferenciados, bem como a presença cada vez mais freqüente no mercado brasileiro de consumidores que demandam por produtos de qualidade.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **O capital social dos territórios: repensando o desenvolvimento rural**. São Paulo: Economia Aplicada, vol. 4, nº 2 abril/junho 2000, p. 1 – 20.

AMBLARD, Marc. **La théorie des conventions: une approche renouvelée du modèle comptable?**. *Actes du XIXe Congrès de l'AFC*, Association Française de Comptabilité, 1998, pp. 1017-1030. Disponível em: [www.afc-cca.com/docs\\_congres/congres2000/Angers/Fichiers/AMBLARD.pdf](http://www.afc-cca.com/docs_congres/congres2000/Angers/Fichiers/AMBLARD.pdf). Acesso: 28/03/2006.

ACAVITIS, Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude. **Dados gerais ACAVITIS**. São Joaquim, 13/03/2006, 1 arquivo (403 kb). Disquete 3 1/2. Word for windows 6.0.

ARRUDA, Carlos José Silva e SOUZA NETO, Júlio Anselmo de. **Guia dos vinhos brasileiros 2001**. São Paulo: Market Press Editora, 2001, 216p.

BARHAM, Elizabeth. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling.: **Journal of Rural Studies**. Columbia, University of Missouri. v. 19 (2003) p. 127–138.

BARJOLLE, D. e SYLVANDER, B. **Facteurs de succès des produits d'origine certifiée dans les filières agro-alimentaires en Europe: Marché, ressources et institutions**. In Séminaire INRA-INAO Systèmes d'élevage et typicité des produits laitiers, jan/2004. Montpellier.

BATHKE, Maria Eliza Martorano. **O turismo sustentável rural como alternativa complementar de renda à propriedade agrícola: estudo de caso - Fazenda Água Santa - São Joaquim-SC**. Florianópolis, 2002. 149p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina.

BIANCHINI, Susana Scóss. **Recordando São Joaquim** – Florianópolis: Edição da autora, 1986 112p.

BRASIL, **IBGE** cidades, Santa Catarina, São Joaquim, 2000. Disponível em: <http://www.ibge.com.br/cidadesat/default.php>. Acesso: 10/02/2006.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 7678 de 08 de novembro de 1988**. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho, derivados do vinho e da uva. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/ddiv>. Acesso: 09/03/2005.

BRDE, Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul. Agência de Porto Alegre. Superintendência de Planejamento. **Cadeia produtiva da maçã: produção, armazenagem, comercialização, industrialização e financiamentos do BRDE na região sul do Brasil**. Porto Alegre: BRDE, 2005a. 65 p.

\_\_\_\_\_. Agência de Florianópolis. Superintendência de Planejamento. **VITIVINICULTURA EM SANTA CATARINA Situação atual e perspectivas.** Florianópolis: BRDE, 2005b. 65 p.

CAMINHA, Pero Vaz de. **Carta a el Rey Dom Manuel.**

Disponível em: <http://www.cce.ufsc.br/~nupill/literatura/carta.html>. Acesso: 18/02/2005.

COOPERSERRA, Cooperativa Regional Agropecuária Serrana. **História.** São Joaquim: 2003.

Disponível em: <http://www.cooperserra.com.br/paginas/empresa.asp?type=hist&local=1>. Acesso: 26/03/2006.

CUBAS, Caroline Jaques. **Fervor e Temor:** Religiosidade, memória e nacionalização em Nova Trento. Disponível em: [www.cce.udesc.br/cem/simposioudesc/anais/st1/st1carolinejaquescubas.doc](http://www.cce.udesc.br/cem/simposioudesc/anais/st1/st1carolinejaquescubas.doc). Acesso: 11/03/2006.

DAMO, Márcia Sartori; TURNES, Valério Alécio. **PROJETO MEU LUGAR: ESTUDO DIAGNÓSTICO DA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM.** Florianópolis: Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, Secretaria Estadual de Planejamento de Santa Catarina [2005], 37p.

DESPLOBINS, Gerard. **Tradition paysanne et modernisme industriel dans la vitiviniculture Sud-Brésilienne.** Montpellier: 2003.mimeo.

DIAS, Joana Filipa Dias Vilão da Rocha. **A construção institucional da qualidade em produtos tradicionais.** Rio de Janeiro. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Instituto de Ciências Humanas e Sociais. 2005. 146p.

DUARTE JR., Tomaz. **O vinho do Pico.** Madalena, Ilha do Pico. Coingra LDA, 2001. 302p

EPAGRI. Organização dos 1.500 produtores é prioridade. In **S.C. AGRICULTURA E PESCA.** Edição especial Gerência Regional de São Joaquim. Florianópolis: ano 2 – número 8 – julho /2004.

\_\_\_\_\_. **Normas técnicas para o cultivo da videira em Santa Catarina.** Florianópolis, 2005. 67p. (EPAGRI. Sistemas de Produção, 33).

FALCADE, Ivanira; MANDELLI, Francisco. **Vale dos Vinhedos – Caracterização Geográfica.** Caxias do Sul: EDUSC, 1999, 144p.

\_\_\_\_\_. **Paisagens Vitícolas Brasileiras.** In. X Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. Bento Gonçalves, RS: 3 a 5 de dezembro de 2003, p. 133-136.

FAO (Roma, Itália). **Production.** Disponível: <http://apps.fao.org/cgi-bin/nph-db.pl>. Acesso: 25/02/2006.

FLORES, Maria Bernardete Ramos. **POVOADORES DA FRONTEIRA.** Os casais açorianos rumo ao sul do Brasil. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 84p.

GALVÃO, Alberto S. S. POTENCIAL FRUTÍCOLA DO VALE DO SÃO FRANCISCO. Conferência Brasileira Sobre Arranjos Produtivos Locais, I. 2004. Brasília. **Anais Eletrônicos.** Disponível em: <http://www.desenvolvimento.gov.br/arquivo/sdp/proAcao/APL/Dia3Ago/PainelVALEXPORTAlbertoGalvao.pdf>. Acesso: 08/03/2006.

GRILLO, Nerimar Velho R. O pioneirismo de Paulo Bathke. **Mural**, São Joaquim, Julho de 2000. Edição Especial, São Joaquim 113 anos – Personalidades que construíram a identidade da cultura joaquinense, p 13 - 15.

ICEPA - INSTITUTO DE PLANEJAMENTO E ECONOMIA AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA. **Caracterização regional – 27º secretária regional de São Joaquim.** Maio de 2003. Disponível em: [http://icepa.com.br/Publicações/diagnostico/SÃO\\_JOAQUIM.PDF](http://icepa.com.br/Publicações/diagnostico/SÃO_JOAQUIM.PDF). Acesso: 12/08/2004.

INCRA, Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. **Novo Retrato da Agricultura Familiar O Brasil Redescoberto.** Brasília, DF 2000. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/sade/EstabAreaVBPFAM.asp>. Acesso: 12/06/2005.

\_\_\_\_\_. **Metodologia para caracterização do perfil da agricultura familiar e de seus principais sistemas de produção.** Brasília, DF 1999. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/sade/doc/Metodologia1.htm>. Acesso: 20/01/2006.

ISSAC, Henri. L'Apport de la Théorie des Conventions à analyse de la gestion de la qualité dans le service. **Cahier de Recherche n° 35.** Paris: CREPA, maio, 1996. Disponível em: <http://www.crepa.dauphine.fr/ArticleCahierRecherche/CahierdeRecherche/cahier35.pdf>. Acesso: 18/03/2006.

JOHNSON, Hugh. **A história do vinho.** São Paulo: Companhia das Letras, 1999. 546p.

KREUZ, Carlos Leomar; SOUZA A.; SCHUCK, Ê. e PETRI J. L. Avaliação Econômica de Alternativas de Investimento no Agronegócio da Uva no Meio Oeste Catarinense. In. **Revista Brasileira de Fruticultura.** Jaboticabal – SP, vol. 27, nº 2, p 230 -237, Agosto 2005.

LAROUSSE, ED. **Larousse de los vinos – Los secretos del vino – Países y regiones vinícolas.** Barcelona: SPES Editorial, 2002, 544p.

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos: degustação, elaboração e serviço.** 2. ed. Porto Alegre: AGE, 1999, 151p.

LOMBARDO, J. A. **São Joaquim mostra seus primeiros vinhos.** In Vinho Magazine. Market Press editora, ano V, nº 48, 2003, p 58-60.

MARIOT, Edson João. **A Uva Goethe Símbolo da Vitivinicultura da Região de Urussanga, Santa Catarina.** Camboriú, 2003. Disponível em: <http://www.bu.ufsc.br/cac/uvagoethe.pdf>. Acesso: 25/01/2006.

MARESCOTTI A. Marketing channels, quality hallmarks and the theory of conventions. in: SYLVANDER B.; BARJOLLE D.; ARFINI F. (Eds.), **“The socio-economics of origin labelled products in agrofood supply chains: spatial, institutional and co-ordination aspects”**. Paris: INRA, n.17 vol.2, 2000, p.103-122 (Serie Actes et Communications).

MAY, Tim. **Pesquisa Social. Questões, métodos e processos.** Porto Alegre. Ed. Artmed, 3ª ed., 2004, 288p.

MELLA, Orlando. **Naturaleza y orientaciones teórico-metodológicas de la investigación cualitativa.** Santiago, 1998. Disponível em: <http://www.reduc.cl/reduc/mella.pdf>. Acesso: 01/03/2005.

MELLO, Calos Cabral de. **A presença do vinho no Brasil; um pouco de história.** São Paulo: editora de cultura, 2004. 256p.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. **Produção e mercado brasileiro de maçã.** Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/maca2003.pdf>. Acesso: 25/02/2006

\_\_\_\_\_. **Tendência de Consumo e Perspectivas do Mercado de Vinhos no Brasil.** Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/tendencia.pdf>. Acesso: 18/08/2005.

MIELE, A; MIOLO, A. **O sabor do vinho.** Bento Gonçalves: Vinícola Miolo: Embrapa Uva e Vinho, 2003. 136p.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** 6. ed. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco, 1999. 269p.

MOLLARD A. **QUALITE ET DEVELOPPEMENT TERRITORIAL (I) UN OUTIL D'ANALYSE : LA RENTE.** In. Symposium sur le développement régional, INRA-DADP. Jan/2000. Montpellier.

MUCHNIK, José. Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social. In. **Congreso Internacional Agroindustria Rural Y Territorio - ARTE-**. Toluca, México: diciembre de 2004. Disponível em: <http://infoagro.net/shared/docs/a5/muchnick.pdf>. Acesso: 15/05/2006.

NUNES, Sirlei Cândida Neves; Universidade Federal de Santa Catarina. **História e práxis cultural-educativa em São Joaquim, SC.** Florianópolis, 2001. 103p; Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Educação. Programa de Pós-Graduação em Educação.



PECQUEUR, B. **QUALITE ET DEVELOPPEMENT TERRITORIAL (II) L'HYPOTHESE DU PANIER DE BIENS**. In. Symposium sur le développement régional, INRA-DADP. Jan/2000. Montpellier.

PHILLIPS, Rod. **Uma breve história do Vinho** – Rio de Janeiro: Record 2003, 462p.

REYNIER, Alain. **Manual de viticultura**. 4. ed. rev. y actual. Madrid: Mundi-Prensa, 1989. 382p. ISBN 8471142600 : (broch.).

RIBEIRO, Enedino Batista. **São Joaquim, notícia estatístico-descritiva**. Florianópolis: IBGE, 1941.

RICHARDSON, Roberto Jarry; PERES, Jose Augusto de Souza. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3ª edição revisada e ampliada. São Paulo: Atlas, 1999. 334p.

ROSA, Sérgio Eduardo da. Desafios da vitivinicultura brasileira. **BNDES, Setorial Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: nº 19, p. 67 – 90, 2004.

ROSIER, J. P.; BRIGUENTI, E.; SCHUCK, E.; BONIN V. **Comportamento da variedade cabernet sauvignon cultivada em vinhedos de altitude em São Joaquim – SC**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 8, 2004, Florianópolis. **Anais eletrônicos**. Florianópolis.

SÃO JOAQUIM, Secretaria municipal de Turismo, Indústria e Comércio. **Dados históricos de São Joaquim**. São Joaquim, 13/10/2003, 1 arquivo (403 kb). Disquete 3 1/2. Word for windows 6.0.

SANJO, Cooperativa Agrícola São Joaquim. **SANJO**. Disponível em: <http://www.sanjo.com.br/br/sanjo.html>. Acesso: 26/03/2006.

SANTUÁRIO SANTA PAULINA. Santa Paulina – Uma Santa para o nosso tempo. Disponível em: [http://www.santuariosantapaulina.org.br/modules/xt\\_contenido/index.php](http://www.santuariosantapaulina.org.br/modules/xt_contenido/index.php). Acesso: 24/07/2006.

SANTOS, Alverides Machado dos. **Produção de Pequenos Frutos em Regiões de Altitude**. In 5º SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE FRUTAS DE CLIMA (resumos). São Joaquim: EPAGRI 2004, 11-18p.

SANTOS, José Vicente Tavares. **Colonos do Vinho**. São Paulo: Editora Hucitec, 1978, 182p.

SECILIO, Gustavo. **La Calidad, como barreras para-arancelarias**. Buenos Aires: Cepal 2001, 43p. 1 arquivo (647 kb). Disquete 3 1/2. Word for windows 6.0.

SCHLINDWEIN, Sandro Luis. **Por que a análise sistêmica não pode refletir a realidade**. Florianópolis, 2004, (Mimeo.).

SCHMIDT, Wilson; Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Instituto de Ciencias Humanas e Sociais. **O setor madeiro em Santa Catarina: formação e**

consolidação de um complexo agroindustrial /. Rio de Janeiro, 1990. 258f. (Dissertação Mestrado).

SCHUMACHER, Werner. **O vinho nacional é caro? Um ensaio sobre a cadeia produtiva do vinho.** Disponível em: <http://www.enologia.org.br/noticias.html>. Acesso: 28/08/2004.

SILVEIRA, Cláudio. **História da Industriada Madeira: Serra Catarinense 1940 – 2005: Lages SC.** Lages. Edição do autor, 2005, 452p.

TIBÉRIO, M. L.; CRISTÓVÃO, A. “A origem como fator de qualidade dos produtos agrícolas e agro-alimentares”: O caso dos produtos beneficiários da Proteção Comunitária “Denominação de Origem Protegida” em Trás-os-Montes. In: **Jornadas Interprofissionais Agro-Alimentares “Produtos com história”**. Mirandela - Pt: 1988 p. 20.

\_\_\_\_\_. **Produtos tradicionais e construção da qualidade:** o caso das designações protegidas Salpicão de Vinhais (IGP) e Lingüiça de Vinhais (IGP). 2001. Disponível em: [http://www.origin-food.org/pdf/wp2/pt\\_wpap2/artic2.pdf](http://www.origin-food.org/pdf/wp2/pt_wpap2/artic2.pdf). Acesso: 20/09/2005.

TODAFRUTA. **NORMAS TÉCNICAS DA PRODUÇÃO INTEGRADA DA MAÇÃ.** 2004. Disponível em: [http://www.todafruta.com.br/todafruta/mostra\\_conteudo.asp?conteudo=7753](http://www.todafruta.com.br/todafruta/mostra_conteudo.asp?conteudo=7753). Acesso: 25/01/2006.

TRIVIÑOS, Augusto N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais:** a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987. 175p.

TONIETTO, Jorge. **EXPERIÊNCIAS DE DESENVOLVIMENTO DE CERTIFICAÇÕES.** Vinhos da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedo. In. Seminário Franco-Brasileiro "Sistema de Indicação Geográfica e Certificações de Alimentos", promovido pelo Sebrae, Cirad e Embaixada da França. Brasília, 30 e 31 de outubro de 2003.

TONIETTO, Jorge; CARBONNEAU, Alain. **O Clima para Viticultura.** Disponível em : <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/clima.html>. Acesso 15/02/2006.

UBERTI, A. A. A. Comunicação pessoal. Departamento de Engenharia Rural/Centro de Ciências Agrárias da UFSC. 2006.

UVIBRA – União Brasileira de Vitivinicultura. **Importação de vinhos e espumantes.** Disponível em: [http://www.uvibra.com.br/pdf/import\\_vinhos\\_espumantes\\_1999\\_2005.pdf](http://www.uvibra.com.br/pdf/import_vinhos_espumantes_1999_2005.pdf). Acesso: 01/04/2006.

VANDECANDELAERE, Emiele. **Des « Reseaux Territoriaux » Comme Outil De Promotion De Produits De Qualite L’analyse Des « Routes Des Vins » En Languedoc Roussillon, Mendoza Et Western Cape.** Montpellier. INRA SAD, 2001.

Disponível em: <http://www.gis-syal.agropolis.fr/Syal2002/FR/Atelier%204/VANDECALAERE.pdf>. Acesso: 06/12/05.

**Videira - Capital Estadual da Uva e do Vinho.** Disponível em: <http://www.cacador.com.br/conttur/videira.htm>. Acesso: 11/02/2006.

**VILLA FRANCONI – vinhas e vinhedos.** Disponível em: <http://www.villafrancioni.com.br>. Acesso: 15/02/2006.

YIN, Robert K. **Case Study Research: design and methods.** Tradução e síntese: Prof. Ricardo Lopes Pinto. Adaptação: Prof. Gilberto de Andrade Martins. Disponível em: [http://www.focca.com.br/cac/textocac/Estudo\\_Caso.htm](http://www.focca.com.br/cac/textocac/Estudo_Caso.htm). Acesso: 15/02/2005.

## APÊNDICE

## **APÊNDICE A – Questionário**

## QUESTIONÁRIO

## 1 – PRODUTOR

1.1 –

Nome

---

1.2 – Idade

☐ 20 – 30 anos☐ 31 – 40 anos☐ 41 – 50 anos☐ > 50 anos

1.3 – Escolaridade

☐ Fundamental☐ Secundário☐ Técnico. Qual? \_\_\_\_\_☐ Superior. Qual \_\_\_\_\_☐ Pós-Graduação. Área \_\_\_\_\_

1.4 – Profissão:

---

1.5 – Origem do Produtor

☐ Nascido em São Joaquim☐ Nascido na Região Serrana. Qual município?

---

☐ Nascido em Santa Catarina. Qual município?

---

☐ Nascido em Outro estado. Qual?

---

☐ Estrangeiro. Qual país?

---

1.6 – Tempo de residência em São Joaquim

☐ Não reside☐ <1 ano☐ > 1ano - >5 anos☐ > 5ano - >10 anos☐ > 10 anos

1.7 – Costuma consumir vinhos

☐ Não. Por quê? \_\_\_\_\_☐ Sim. Qual a frequência? ☐ Diariamente☐ Semanalmente☐ Mensalmente☐ Eventualmente

## 1.8 – Quais as características dos vinhos que consome?

CLASSE	<input type="checkbox"/> Comum	FREQÜÊNCIA
	<input type="checkbox"/> Fino	1 - Com mais freqüência
TIPO	<input type="checkbox"/> Branco	2 - Com menos freqüência
	<input type="checkbox"/> Tinto	3 - Raramente
	<input type="checkbox"/> Espumante	4 - Nunca
	<input type="checkbox"/> Fortificado	
ORIGEM	<input type="checkbox"/> Brasileiro	
	<input type="checkbox"/> Importado	<input type="checkbox"/> América do Sul
		<input type="checkbox"/> Europa
		<input type="checkbox"/> África, Estados Unidos e Oceania
FAIXA DE	<input type="checkbox"/> < R\$ 15,00	
PREÇO	<input type="checkbox"/> > R\$ 15,00 - < R\$ 30,00	
	<input type="checkbox"/> > R\$ 30,00 - < R\$ 50,00	
	<input type="checkbox"/> > R\$ 50,00 - < R\$ 100,00	
	<input type="checkbox"/> > R\$ 100,00	

## 2 – PROPRIEDADE

## 2.1 – Área.

- ☐ < 10 ha  
☐ > 10 ha - < 20 ha  
☐ > 20 ha - < 50 ha  
☐ > 50 ha - < 100 ha  
☐ > 100 ha

## 2.2 – Origem da propriedade.

- ☐ Herdada  
☐ Comprada. Quanto tempo? \_\_\_\_\_  
☐ Arrendada. Por quanto tempo? \_\_\_\_\_

## 2.3 – Número de empregados na propriedade.

- ☐ Nenhum  
☐ < 2 empregados  
☐ > 2 - < 5 empregados  
☐ > 5 - < 10 empregados  
☐ > 10 empregados

## 2.5 – Atividades desenvolvidas na propriedade.

- ☐ Exclusivamente viticultura  
☐ Agricultura. Qual cultura? \_\_\_\_\_  
☐ Fruticultura. Qual? \_\_\_\_\_  
☐ Pecuária. Qual tipo? \_\_\_\_\_  
☐ Turismo  
☐ Outros. Qual? \_\_\_\_\_

2.6 – Área utilizada para outras atividades.

- ☐ < 1 ha  
☐ > 1 ha - < 5 ha  
☐ > 5 ha - < 10 ha  
☐ > 10 ha - < 20 ha  
☐ > 20 ha - < 50 ha  
☐ > 50 ha

2.7 – Área plantada com uvas viníferas.

- |  |   |          |
|--|---|----------|
| <input type="checkbox"/> < 1 ha            | } | pequenos |
| <input type="checkbox"/> > 1 ha - < 5 ha   |   |          |
| <input type="checkbox"/> > 5 ha - < 10 ha  | } | médios   |
| <input type="checkbox"/> > 10 ha - < 15 ha |   |          |
| <input type="checkbox"/> > 15 ha - < 25 ha | } | grandes  |
| <input type="checkbox"/> > 25 ha           |   |          |

2.8 – Quem colhe as uvas na propriedade?

- ☐ Pessoal empregado na propriedade  
☐ Pessoal contratado temporariamente para a colheita  
☐ Outros. Qual? \_\_\_\_\_

2.9 – Qual o destino das uvas viníferas cultivadas na propriedade?

- ☐ São vendidas  
☐ As uvas são vinificadas na propriedade  
☐ As uvas são vinificadas em uma cantina em São Joaquim  
☐ As uvas são vinificadas, em outra região. ☐ Em Santa Catarina ☐ Em outro estado

2.10 – Quanto ao vinho resultante da vinificação das uvas fora da propriedade:

- ☐ É engarrafado com o nome do produtor das uvas. Qual a forma de remuneração da cantina? \_\_\_\_\_  
☐ É engarrafado como o nome da cantina que vinificou. Como é feita a remuneração do produtor das uvas? \_\_\_\_\_

2.11 – No caso de haver uma cantina construída na propriedade, a mesma vinifica:

- ☐ Somente as uvas cultivadas na propriedade  
☐ As uvas cultivadas na propriedade, bem como de outros produtores  
☐ Somente as uvas cultivadas por terceiros



### 3 – QUESTÕES ABERTAS

- 3.1 – Como iniciou o cultivo de uvas viníferas?
- 3.2 – Por que plantar uvas viníferas em São Joaquim?
- 3.3 – Quais os motivos que influenciaram na escolha do local para implantar o vinhedo?
- 3.4 – O que você entende por Indicação Geográfica?
- 3.5 – Existe alguma política pública de apoio aos produtores de uvas viníferas?
- 3.6 – Como é a atuação dos serviços de pesquisa e extensão em relação ao cultivo de uvas viníferas?
- 3.7 – Qual a expectativa do município em relação à vitivinicultura?
- 3.8 – Em sua opinião, essa atividade pode ser um elemento de desenvolvimento para São Joaquim?
- 3.9 – Quais os fatores que dificultam a expansão da vitivinicultura em São Joaquim?
- 3.10 – Existe alguma forma de organização entre os produtores de uvas viníferas?
- 3.11 – Qual a importância dessa organização?
- 3.12 – Você tem alguma experiência anterior com uva e vinho?
- 3.13 – Participou de algum tipo de capacitação ou treinamento?

## **APÊNDICE B – Cronograma de Desenvolvimento da pesquisa**

## CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA

		Atividades da Pesquisa						Eventos Relacionados a Vitivinicultura em São Joaquim							
2004	Mar	Cursar as disciplinas.													
	Abr							- Realização da 13ª Festa Nacional da Maçã. - 5º Seminário de Fruticultura de Clima Temperado.							
	Mai		Elaboração do projeto de pesquisa												
	Jun														
	Jul		1ª visita à São Joaquim												
	Ago		Construção das ferramentas de pesquisa												
	Set														
	Out														
	Nov														
	Dez														
	Dez														
2005	Jan														
	Fev														
	Mar														
	Abr							- Realização da 14ª Festa Nacional da Maçã. - 6º Seminário de Fruticultura de Clima Temperado.							
	Mai														
	Jun														
	Jul														
	Ago							- Início do curso de especialização em enologia em São Joaquim							
	Set							- Participação de um vinho joaquinoense na XIII avaliação nacional dos vinhos.							
	Out														
	Nov							- Criação da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude.							
	Dez							- Chegada ao mercado dos primeiros vinhos elaborados em São Joaquim							
2006	Jan														
	Fev														
	Mar														
	Abr							- Realização da 15ª Festa Nacional da Maçã.							
	Mai							- 7º Seminário de Fruticultura de Clima Temperado. - Oficina de trabalho “Implementação de indicações geográficas para os produtos agroalimentares no Brasil”							
	Jun	Defesa pública da dissertação. Publicação dos resultados da pesquisa													
	Jun														